



PAN BRIOCHE ALLO YOGURT

Ingredienti

500 g farina di grano tenero w 250
1 uovo intero
2 tuorli
25 g lievito di birra
75 g yoghurt
90 g zucchero
150 g latte intero
Pizzico di sale

Procedimento

Miscelare la farina con il lievito di birra ed il latte freddo, lo yogurt.
Iniziare ad impastare aggiungendo poco alla volta lo zucchero e terminare con il sale.

Lasciare riposare l'impasto per circa 45 min coperto dalla pellicola.

Formare le pezzature desiderate e lasciare lievitare fino al raddoppio del volume.
Cuocere a 180°