



PAN BRIOCHE SALATO

Ingredienti

PER IL LIEVITINO

150 g farina di grano tenero 250 w
80 g di acqua
25 g lievito di birra

PER IL PAN BRIOCHE

450 g farina di grano tenero 250 w
4 uova
1 tuorlo
140 g di burro
40 g zucchero
5 g sale

Procedimento

Preparare il lievito e lasciare lievitare circa un'ora coprendo con pellicola.

Aggiungere al lievito preparato la farina e le uova poco alla volta, quando l'impasto avrà assorbito le uova aggiungere lo zucchero in più fasi ed in fine il burro a

pomata ed il sale.

Ottenuto un bel impasto omogeneo metterlo in pirottini da panettone e lasciare lievitare fino al raggiungimento del bordo degli stampi.

Cuocere a 170 °