

## Grande brioche

### Ingredienti:

600 gr. di farina  
250 gr. di latte  
50 gr. di olio di mais  
100 gr. di zucchero  
100 gr. di uvetta sultanina  
1 cubetto di lievito di birra  
1 uovo intero  
la buccia grattugiata di un limone

### Preparazione

Battere l'uovo con lo zucchero e incorporare, sempre mescolando, l'olio, il latte e il lievito precedentemente sciolto in un po' di latte tiepido e la buccia grattugiata del limone, la farina e l'uvetta.

Rivestire con la carta forno una teglia, stendere metà della pasta a forma di filoncino intrecciato.

Lasciare lievitare per qualche ora: deve raddoppiare il suo volume.

Infornare a 180 gradi per 20 minuti circa.

Cospargere lo zucchero a velo.

