

Rose di pan brioche

Ingredienti:

300 gr. farina 0
300 gr. farina 00
220 gr di latte
2 uova
100 gr. zucchero.
50 gr. olio di semi di mais
un lievito di birra
un pizzico di sale.

Esecuzione

Impastare il tutto in un robot da cucina (aggiungere per ultimo la farina e il pizzico di sale).

Mettere l'impasto in un contenitore e coprirlo con la pellicola trasparente e farlo lievitare fino a quando si raddoppia il suo volume.

Dall'impasto ricavare trenta palline.

Appiattire ciascuna pallina e inserire nel suo interno un bel cucchiaino di nutella o di marmellata. Chiudere il cerchio come se fosse un tortellino.

Depositare i trenta tortellini in una teglia (un po' distanziati).

Fare lievitare ancora fino a quando si gonfiano nuovamente.

Spennellare la parte superiore con un po' di latte o con il rosso di un uovo leggermente diluito con latte.

Infernare, a forno statico, a 180 gradi per venticinque minuti.

Raccomando due massimo tre palline a colazione.





