Brioche al vapore

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione	30 Min.
Tempo di riposo	2 Ore
Tempo di cottura	30 Min.
Porzioni	8
Elettrodomestico	Combair SE dal 2015

Pasta lievitata

500 g di farina bianca

50 g di zucchero

1 cubetto di lievito

1 CT di sale

200 ml di latte

60 g di burro, fuso

2 uova

Mescolare la farina, lo zucchero e il lievito sbriciolato. Aggiungere il latte, il burro, le uova e il sale e impastare per 15 minuti fino a ottenere una consistenza liscia. Lasciar lievitare l'impasto in una ciotola coperta con un panno umido per 1,5 ore a temperatura ambiente finché non sarà raddoppiato di volume.

Copertura

150 ml di latte

150 ml di doppia panna

20 g di zucchero

1 bustina di zucchero vanigliato

Mescolare bene tutti gli ingredienti per la copertura.

Versare metà della copertura nello stampo in porcellana imburrato.

Dalla pasta lievitata formare 8 palline della stessa grandezza e disporle nella copertura stesa nello stampo in porcellana. Lasciar lievitare coperto per altri 30 minuti.

Collocare lo stampo in porcellana sulla griglia all'interno della camera di cottura fredda. Cuocere.

Calore sopra/sotto umido 180 °C per 15 Min.

Aggiungere la glassa

Schiacciare leggermente le palline di pasta con una forchetta e versare il resto della copertura negli spazi rimanenti. Reintrodurre lo stampo in porcellana nella camera di cottura calda. Terminare la cottura.

Infornare gli alimenti

Calore sopra/sotto umido 180 °C per 15 Min.

Gustare le brioche al vapore tiepide e servire a piacere con salsa alla vaniglia.

Accessori

Stampo in porcellana, 1/2 GN

Griglia

Ulteriori informazioni

Creata il	11.12.2019