Brioche

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione	30 Min.
Tempo di riposo	13 Ore
Tempo di cottura	40 Min.
Pezzo	12
Elettrodomestico	CombiSteamer V6000 38 dal 2021

Queste piccole brioche col tuppo sono caratterizzate da un impasto morbido e burroso con un aroma delicato. Con la loro crosta dorata e la consistenza tenera, sono una scelta deliziosa per una colazione golosa.

Impasto

500 g di farina bianca

50 g di zucchero

2 CT di sale (circa 14 g)

½ cubetto di lievito (circa 20 g) sbriciolato

75 ml di latte

4 uova

200 g di burro, a pezzetti

Formatura

1 tuorlo d'uovo

1 CM di latte

Impasto

Mescolare la farina, lo zucchero e il sale nella ciotola del robot da cucina. Aggiungere il lievito e mescolare. Aggiungere il latte e le uova, impastare fino a ottenere un impasto morbido e liscio per circa 10 minuti utilizzando il tritatutto del robot da cucina. Continuare a lavorare l'impasto, aggiungendo il burro a pezzetti e aspettando che sia incorporato. Continuare a lavorare l'impasto finché non sarà molto liscio e morbido e si staccherà dalle pareti della scodella. Avvolgere l'impasto in una pellicola trasparente e lasciarlo lievitare in frigorifero per circa 12 ore o per tutta la notte.

Formatura

Dividere l'impasto in 12 porzioni. Tagliare un pezzetto per ogni porzione e formare una pallina piccola e una grande. Praticare un foro in ciascuna delle palline grandi con un dito o un mattarello infarinato, disporle nelle formine preparate e spennellare con un po' di tuorlo d'uovo e latte. Formare delicatamente le palline, inserirle nei fori delle palline grandi, spennellare con un po' di tuorlo d'uovo e di latte. Posizionare le formine su una teglia nella camera di cottura e lasciare lievitare a 32°C per circa 30 minuti con la cottura professionale «Lievitazione». Togliere le brioche e preriscaldare la camera di cottura a 160°C con la cottura professionale. Spennellare nuovamente le brioche con la miscela di tuorlo d'uovo e latte, metterle nella camera di cottura preriscaldata e cuocere per circa 25 minuti.

Cottura professionale Lasciare lievitare 32 °C per 30 Min.

(Pre)riscaldare la camera di cottura a 160 °C con Cottura professionale spennellatura

Infornare l'alimento

Cottura professionale spennellatura 160 °C per 25 Min.

Accessori

12 formine per brioche di circa 10 cm di diametro, imburrate

Griglia

Ulteriori informazioni

Creata il	17.04.2025