



Miscela Oro Brioche



## Brioche suisse

6 brioche 4h e 30 min.

### INGREDIENTI

250 g Miscela Oro Brioche

30 g zucchero

5 g sale

10 g lievito di birra fresco

150 g uova (3 uova medie)

165 g burro morbido

*per la crema pasticcera alla vaniglia:*

250 g latte

2 tuorli

50 g zucchero

25 g maizena

semi di mezza bacca di vaniglia

*per lo sciroppo:*

30 g acqua

30 g zucchero

1 cucchiaino di acqua di fiori d'arancio

*per la finitura:*

120 g gocce di cioccolato fondente

1 uovo

### PROCEDIMENTO

*Il giorno prima prepara la pasta brioche.*

Versa nella ciotola della planetaria la **Miscela Oro Brioche**, le uova, lo zucchero e il lievito sbriciolato.

Impasta con la foglia per qualche minuto e poi unisci il sale e, in tre volte, il burro molto morbido.

Dopo circa 10 minuti, spegni la planetaria, ungi un contenitore rettangolare e versa al suo interno la pasta. Con le mani bagnate appiattisci la pasta, poi copri con pellicola e metti da parte per 2 ore.

Infine, conserva la pasta in frigo per una notte a 4°.

*Il giorno prima prepara anche la crema pasticcera alla vaniglia.*

Versa i tuorli, lo zucchero, la maizena e la vaniglia in una casseruola e mescola con la frusta.

Diluisci con il latte e cuoci la crema, mescolando di continuo, fino a che non addensa.

Una volta addensata, cuocila ancora per un paio di minuti, sempre mescolando.

Spegni la fiamma e versa la crema in un contenitore.

Copri la crema con pellicola (la pellicola deve stare a contatto della crema così da non far passare aria) e lascia che raffreddi.

Infine, conserva la crema in frigo per una notte.

*L'indomani procedi con la formatura delle brioche.*

Ungi bene un silpat o della carta da forno e capovolgi la pasta.



Se la superficie non è liscia, dai un paio di pieghe alla pasta e poi spolverala con poca farina di riso finissima.

Stendila delicatamente con un mattarello infarinato in modo da ottenere un rettangolo di circa 30 cm x 38 cm e di circa 3 o 4 mm di spessore.

Verifica spesso che la pasta non attacchi al silpat o alla carta da forno.

Tira fuori la crema pasticcera dal frigo e mescola in modo da renderla più morbida (non preoccuparti se restano dei grumi, in cottura spariranno).

Spalma la crema su quasi  $\frac{3}{4}$  del rettangolo di pasta, lasciandone libera una striscia di circa 12 cm. Copri la crema con le gocce di cioccolato e, aiutandoti con il silpat o la carta da forno, ribalta verso il centro un terzo del rettangolo coperto di crema.

Ripeti lo stesso procedimento una seconda volta e, infine, ribalta la parte del rettangolo priva di crema, premendo leggermente per far incollare gli strati di pasta.

Con un tarocco, incidi il rettangolo che hai ottenuto in modo da ricavare 6 strisce di pasta farcita di circa 5 cm di larghezza.

Poggiale, distanziandole un poco, su una placca coperta di carta da forno, con la parte della chiusura a contatto della placca.

Lascia che le brioche lievino per 2 ore a circa 25°.

Non vedrai un grande cambiamento, la pasta non raddoppia di volume, ma il lievito sta comunque agendo.



*Nel frattempo cuoci lo sciroppo che ti servirà per la lucidatura.*

Versa acqua e zucchero in un pentolino e lascia cuocere per un paio di minuti dopo il bollore.

Spegni e aggiungi l'acqua di fiori d'arancio e lascia raffreddare.

Se non ami l'acqua di fiori d'arancio, puoi sostituirla con un aroma che gradisci di più.

20 minuti prima che scadano le due ore, pre-riscalda il forno a 180°.

Prima di infornare le brioche, pennella la superficie con l'uovo battuto.

Cuocile per 12 minuti e poi attiva la ventilazione e cuocile per altri 5 minuti.

Sforma le brioche, sistemale su una griglia e pennella la superficie con lo sciroppo.

Aspetta che siano tiepide e gustale.

*Buon appetito!*