



Miscela Oro Brioches



Brioches col tuppo al cacao

5 brioches 3h e 30 min.

INGREDIENTI

- 270 g Miscela Oro Brioches
- 30 g cacao amaro
- 30 g zucchero
- 30 g sciroppo di glucosio
(oppure miele di acacia)
- 50 g burro a temperatura ambiente
- 2 uova (circa 105 g)
- 100 g latte
- 10 g lievito di birra fresco
- 3 g sale

PROCEDIMENTO

Versa la **Miscela Oro Brioches**, il cacao, lo zucchero, lo sciroppo di glucosio e il lievito sbriciolato in una ciotola e mescola.

Aggiungi le uova ed inizia ad impastare, versando poco per volta il latte.

Lascia impastare per circa 10 minuti, staccando spesso l'impasto dal gancio e dalle pareti della ciotola, in modo che la pasta risulti ben omogenea e si avvolga al gancio impastatore.

Unisci il burro morbido e il sale e impasta ancora per circa 5 minuti finché non otterrai un impasto che si è avvolto al gancio e che risulta lucido e liscio.

Ungi con un velo d'olio una ciotola, riponi al suo interno l'impasto, copri con pellicola e lascia lievitare per circa 90 minuti.

Riprendi l'impasto e mettilo su un piano liscio e leggermente unto con olio. Ungi bene le mani, pesa l'impasto, dividilo in 5 porzioni da 100 g e dividi la rimanenza in palline di circa 15/18 g. per fare i "tuppi".

Lavora bene ogni bocconcino di impasto in modo da avere una pallina liscia e regolare.

Sistema le brioches su una placca coperta di carta da forno.

Lavora bene anche le palline piccole e sistemale sulle brioches, facendole affondare nell'impasto.

Distanzia le brioches sulla teglia e riponila nel forno spento a lievitare per circa 90 minuti.

Trascorso questo tempo, scalda il forno a 180°. Batti un uovo e pennella la superficie delle brioches. Cuoci le brioches per circa 20 o 22 minuti.

Tirale fuori dal forno e lasciale raffreddare su di una gratella prima di consumarle.