



Miscela Oro Brioches



Pan brioche alla zucca



8 porzioni



2h e 30 min.

INGREDIENTI

per la pasta brioche:

500 g Miscela Oro Brioches

250 g zucca cotta e frullata

100 g uova (2 uova)

40 g latte

60 g burro molto morbido
(oppure margarina)

15 g lievito di birra fresco

5 g sale

per la farcia:

40 g cioccolato fondente

5 g cacao amaro

15 g zucchero

30 g burro (oppure margarina)

PROCEDIMENTO

Cuoci la zucca e poi frullala per ridurla in purea.

Prepara la farcia facendo fondere a fiamma molto bassa il burro, il cacao, lo zucchero e il cioccolato.

Ottenuta una crema liscia, mettila da parte a raffreddare.

Versa nella ciotola della planetaria la purea di zucca, le uova, il latte, il lievito e mescola con la frusta.

Unisci la **Miscela Oro Brioches** e inizia ad impastare con l'accessorio foglia per circa 6 o 7 minuti.

Puoi anche impastare con i ganci in dotazione nella frusta elettrica.

In seguito, versa il sale e il burro (o la margarina) molto morbido e impasta a velocità sostenuta per altri 5 o 6 minuti.

Otterrai un impasto molto liscio.

Forma una palla di impasto e lasciala riposare per circa 20 o 30 minuti.

Trascorso questo tempo, impasta ancora sulla spianatoia unta e con le mani unte fino a che non otterrai una pasta liscia e setosa.

Pesala e dividila in 8 porzioni di pari peso.

Forma delle palline lisce con le mani ben unte.

Ungi una teglia di 24 cm e rivesti il fondo con carta da forno.

Spolvera con farina di riso finissima il piano di lavoro e appiattisci una pallina di impasto, così da ottenere un disco di circa 10/12 cm di diametro, comunque non troppo sottile.



- Spalma un velo di farcia e pratica un solo taglio partendo dal centro e arrivando al bordo.
- Arrotola la pasta su se stessa partendo proprio dal lembo tagliato e forma come un cono di pasta.
- Posizionalo nella teglia.
- Ripeti la stessa operazione per 7 palline di pasta, disponendole una accanto all'altra nella teglia, a raggiera.
- L'ultimo disco andrà farcito e poi dovrai di nuovo renderlo una pallina che posizionerai al centro dello stampo: sarà la parte centrale di questo fiore di pan brioche.
- Copri lo stampo e aspetta che la pasta raddoppi di volume.
- Scalda il forno a 180° in modalità statica.
- Cuoci il Pan Brioche per circa 40/45 minuti.
- Sfornalo, rimuovi lo stampo e lascialo raffreddare su una griglia.
- Se sulla superficie ci sono tracce di farina di riso, rimuovile per bene con un pennellino.
- Poi potrai spolverarlo di zucchero a velo e consumarlo.

Buon appetito!