



Miscela Oro Brioche



Treccine di brioche

7 treccine 2 ore

INGREDIENTI

300 g Miscela Oro Brioches

12 g lievito di birra fresco

1 cucchiaino di miele

120 g acqua

1 uovo (50 g)

40 g olio di semi

5 g sale

1 tuorlo

scorza di limone grattugiata

1 cucchiaino di panna

zucchero a velo per spolverare

PROCEDIMENTO

Versa in ciotola la **Miscela Oro Brioche**s e unisci l'acqua nella quale avrai fatto sciogliere il lievito.

Aggiungi anche il miele, l'uovo, la scorza di limone e l'olio e impasta con le fruste per 5 minuti.

Unisci anche il sale e impasta ancora per altri 10 minuti, dovrai ottenere un impasto liscio e soffice.

Spolvera con un poco di maizena una spianatoia e versa l'impasto.

Lavora la pasta, spolverando senza esagerare con maizena quando serve, in modo da ottenere una pasta liscia.

Ritaglia 7 bocconi di pasta di circa 75 g l'uno.

Lavora ogni boccone di pasta in modo da ottenere un cordoncino liscio e regolare di circa 25/30 cm.

Piega il cordoncino a ferro di cavallo e poi intreccialo senza schiacciare troppo la pasta, maneggiala il meno possibile per non appiattirla.

Sistema man mano le treccine ottenute su una placca coperta da carta da forno, distanziandole tra di loro.

Batti il tuorlo con la panna e pennella le treccine.

Sistemale nel forno spento con la sola lucina accesa e lascia che raddoppino di volume.

Ci vorranno dai 60 ai 90 minuti.

Scalda il forno a 170 ° in modalità ventilata e cuoci le treccine per circa 15 minuti, sorvegliando la cottura dopo 13 minuti in modo da controllare che la superficie non scurisca troppo.

Aspetta che le treccine raffreddino su una griglia e poi spolverale con zucchero a velo.

Buon appetito!

Le ricette d'Oro