



Miscela Oro Brioches



Veneziane



8 porzioni



circa 100 min.

INGREDIENTI

250 g Miscela Oro Brioches

25 g olio di semi

1 cucchiaino di miele

12 g lievito di birra secco

12 g acqua

156 g uova (3 uova medie)

12 g tuorlo (1 uovo piccolo)

50 g arancia candita frullata

per la finitura:

20 g albume

50 g zucchero

3 g amido di mais

3 g farina di riso fine

17 g farina di mandorle

zuccherini

zucchero a velo

PROCEDIMENTO

Versa nella ciotola della planetaria l'acqua e il lievito e mescola. Unisci tutti gli altri ingredienti e impasta per qualche minuto, staccando spesso l'impasto dalla ciotola e ribaltandolo.

Ottenuto un impasto liscio, spegni la macchina e lascia riposare l'impasto per 15 minuti.

Dopo il riposo, impasta ancora per altri 5 minuti circa.

Lavora un poco l'impasto sulla spianatoia unta e poi dividi la pasta in 8 porzioni di circa 64-65 grammi l'una.

Con le mani unte, forma delle palline di impasto lisce, poi dai una forma ovale e sistemale man mano nello stampo (*misure di ogni cavità: 9 x 5,6 x 3 cm*).

Copri lo stampo e lascia che la pasta lieviti fino al raddoppio.

A seconda della temperatura in casa dovrai aspettare 60-80 minuti.

Una volta la pasta lievitata, riscalda il forno in modalità ventilata a 155°.

Prepara la glassa mescolando con una frusta l'albume, la maizena, la farina di riso e la farina di mandorle e trasferisci il composto in una sacca da pasticceria.

Prima di infornare, decora ogni veneziana con la grassa, con degli zuccheri, poi spolvera con zucchero a velo e cuoci per circa 23-25 minuti, a seconda del forno.

Stacca con delicatezza le veneziane dello stampo e lasciale raffreddare prima di gustarle.

Buon Appetito!

Le ricette d'Oro