

Pan brioche all'arancia

Come preparare il pan brioche all'arancia

- 1 Iniziare a lavorare tutti gli ingredienti nella macchina della planetaria con il gancio.
2. Aggiungere il lievito sciolto nel latte e continuare a lavorare fino a rendere l'impasto liscio e compatto
- 3.far puntare l'impasto per circa 30' e procedere alla pezzatura
4. sistemare il composto nello stampo e far lievitare per circa 1,5-2 ore a 27°C
5. cuocere a 180°C per circa 40'. Finire la cottura a valvola aperta.