

Ricetta pan brioche

Ricetta pan brioche, preparazione



1. Per prima cosa preparare la biga: mettere nella bacinella della planetaria (o in una bastardella se si impasta a mano) 150 g di farina, il lievito sbriciolato e l'acqua appena tiepida, ed impastare fino ad ottenere un panetto.
2. Mettere la biga in una bastardella, coprire con pellicola e porre a lievitare a circa 28-30 °C fino a quando avrà raddoppiato il suo volume, circa 30'.



3. Nel frattempo mettere il resto degli ingredienti, ad eccezione del burro e del latte, in planetaria e cominciare ad impastare.
4. Continuare ad impastare ed aggiungere il latte poco alla volta regolando la consistenza dell'impasto che deve risultare morbido ma non appiccicoso.



5. Una volta che l'impasto risulta compatto unire la biga lievitata.

6. Impastare bene il tutto fino ad ottenere un impasto liscio e ben amalgamato.



7. Unire poco alla volta il burro ammorbidito e continuare a lavorare l'impasto.

8. Bisogna ottenere un composto liscio, senza grumi ed elastico.



9. Coprire la bacinella con pellicola e porre a lievitare a 28-30°C per circa 1 ora e 1/2.

10. Deve comunque raddoppiare di volume.



11. Imburrare uno stampo per pane in cassetta o da plum cake.

12. Dare all'impasto una forma cilindrica lunga il doppio dello stampo.



13. Piegare la pasta su se stessa, convergendo le estremità del cilindro al centro dello stesso.

14. Porre l'impasto nello stampo.



15. Con la lama di un coltello praticare un'incisione per tutta la lunghezza dell'impasto, coprire con un canovaccio e porre nuovamente a lievitare per circa 1 ora e 1/2 -2 ore in luogo tiepido (28-30 °C).

16. Spennellare la superficie con poco latte e infornare a 180 °C per circa 40-50'.



17. Sfnare, e lasciare intiepidire il pan brioche prima di toglierlo dallo stampo.

18. Lasciarlo raffreddare prima di affettarlo.



Note e... Sonia consiglia

a) Il pan brioche può essere impiegato per le prime colazioni servito con burro e marmellate o anche per preparazioni salate, quali tramezzini, sandwich, tartine.

b) La seconda lievitazione si può effettuare anche in frigorifero, a circa 4°C fino al giorno seguente. Una volta tolto l'impasto dal frigorifero si lascia riposare a temperatura ambiente per circa 2 ore e si procede come da ricetta.

c) Sostituendo le uova con 150 g di acqua si prepara il pancarrè.

d) Per avere risultati ottimali è consigliabile sostituire 1/3 della farina con farina di forza (manitoba).

e) Aumentando i tempi di lievitazione è possibile diminuire la quantità di lievito.

Ricetta, foto e video a cura di Sonia Palermo e Angelo Solillo