



Pan brioche delle sorelle Simili - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

pane - brioche

Per il lievito: 150g di farina Manitoba, 90g di acqua, 30g di lievito di birra.

Per l'impasto: 350g di farina Manitoba, 50g di acqua, 100g di burro ammorbidito a temperatura ambiente, 30g di zucchero, 2 uova, 10g di sale.

Per il lievito, impastare tutti gli ingredienti in una ciotola e lasciare lievitare per quaranta-quarantacinque minuti fino a quando il suo volume sarà raddoppiato.

Impastare il resto degli ingredienti e unirli al lievito, fare lievitare 1 ora e 1/2. A questo punto io ho diviso l'impasto lievitato in due teglie da 30 cm. circa, ho fatto rilievitare una mezzoretta e cotto a 200° x 15-18 m.

eCucinando.it