



Treccia brioscata con mele e uvetta - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

Dessert - dolci con frutta -

Dalla Prova del cuoco

INGREDIENTI:

Per la pasta brioche:

500 g di farina 00

250 g di latte fresco

125 g di burro

80 g di zucchero

25 g di lievito di birra

10 g di sale

1 pizzico di vanillina

5 tuorli

Scorza grattugiata di mezzo limone

Per il ripieno:

4 mele renette

100 g di uvetta ammollata in un bicchierino di maraschino

1 noce di burro

2 cucchiaini di zucchero di canna

Per la glassa:

1 albume

100-120 g di zucchero a velo

Succo di 1 limone

(In alternativa alla glassa: Zucchero a velo per spolverare)

PROCEDIMENTO:

Per la pasta brioche, sciogliere il lievito di birra in poco latte leggermente tiepido (alla temperatura di circa 30 °C) con l'aggiunta di un pizzico di zucchero che serve a favorire il processo di lievitazione.

Disporre la farina a fontana all'interno di una capiente boule e versarvi al centro nell'ordine indicato tutti i seguenti ingredienti: il lievito sciolto nel latte, i tuorli, il pizzico di vanillina, il burro morbido a pezzetti, la scorza grattugiata di mezzo limone, lo zucchero. Amalgamare tra di loro gli ingredienti, unire alla fine il sale ed impastare aggiungendo gradualmente il latte, fino ad ottenere un impasto morbido ed elastico. La quantità di latte da usare potrebbe essere inferiore rispetto a quella indicata nel caso in cui si usasse una farina piuttosto umida (per questo fondamentale versare il latte gradualmente verificando la consistenza dell'impasto).

Versare l'impasto sulla spianatoia e finirlo di lavorare con le mani aiutandosi con un pizzico di farina se necessario. La pasta non deve essere lavorata eccessivamente ed è pronta quando si stacca bene dalla spianatoia.

Mettere l'impasto in una boule, coprirlo con della pellicola e lasciarlo lievitare indicativamente per circa 1 ora e mezzo.

Nel frattempo sbucciare le mele, privarle del torsolo e ridurle a dadini.

Far sciogliere una noce di burro in una padella antiaderente e unirvi le mele. Girare bene le mele con un cucchiaino di legno ed unirvi anche lo zucchero di canna. Far andare le mele a fuoco vivo rigirandole spesso fino a quando non avranno perso un po' della loro umidità; indicativamente sarà necessario qualche minuto di cottura.

Far freddare le mele e successivamente unirvi l'uvetta secca strizzata, che in precedenza era stata messa in ammollo con un bicchiere di maraschino.

Prendere la pasta lievitata, impastarla leggermente per abbassare la lievitazione e realizzare con le mani una specie di rettangolo che sarà successivamente steso con l'aiuto di un mattarello.

Una volta ottenuto un bel rettangolo di pasta, versarvi al centro il ripieno di mele, avendo cura di lasciare un bel bordo libero lungo tutti i lati della pasta (indicativamente il ripieno deve ricoprire circa 1/3 della larghezza del rettangolo).

Incidere i vertici del rettangolo a 45° fino ad arrivare al ripieno e ripiegare i due lati corti sul ripieno.

Praticare dei tagli obliqui, tipo lisca di pesce, nei lati lunghi profondi fino al ripieno.

Alternare le strisce oblique incrociandole sopra al ripieno ed eliminare l'eventuale pasta in eccesso.

Disporre la treccia sopra una placca da forno e infornarla a 200 °C per circa 30-35 minuti. A metà cottura, estrarre la treccia dal forno, spennellarla con del burro fuso, cospargerla con dello zucchero a velo e rinforzarla per il tempo rimanente.

Una volta cotta può essere servita spolverizzata con dello zucchero a velo, oppure può essere ricoperta con della glassa.

Per la glassa, mettere in una ciotola lo zucchero a velo ed aggiungervi poco alla volta anche il succo di limone e





l'albume, continuando sempre a mescolare, fino ad ottenere un impasto cremoso.

Note e Consigli di Cucina:

Per la preparazione della pasta brioche ci sono due modalità; la preparazione di un impasto diretto o di uno indiretto.

Nel procedimento della ricetta è stato fatto un impasto diretto; nel caso in cui si volesse fare un impasto indiretto, si dovrebbe far lievitare il lievito sciolto nel latte (lievitino) per circa 10- 15 minuti prima di impastarlo con gli altri ingredienti. Per praticità si può far lievitare il lievitino mettendolo al centro della fontana di farina.

Il sale non deve mai entrare in contatto con il lievito, per cui deve essere messo sempre alla fine, quando tutti gli altri ingredienti sono stati già amalgamati tra di loro.

Questo è un dolce soffice, molto adatto ad una prima colazione.

Prima di mettere l'uvetta secca in ammollo in un liquore è sempre consigliabile sciacquarla prima con dell'acqua tiepida.

Con la pasta brioche si possono realizzare anche degli ottimi cornetti o brioche; per fare ciò basta stendere la pasta a strisce e ricavarne poi dei triangoli. Arrotolare i triangoli partendo dalla base cercando anche di allungarli leggermente.



Non ho messo la glassa ma solo zucchero a velo e per la cottura vi consiglio di tenerla d'occhio, la mia dopo 35 min. è uscita "ben cotta".