

Panbrioche di Adriano - [Visualizza sul sito](#)  
di Cristina



Vi riporto testualmente la ricetta di Adriano dal blog [Profumo di lievito](#)

Per la colazione dei miei bimbi ho messo a punto una ricetta di pan brioche a rafferramento ritardato (dura una settimana).

Sera:

300gr di latte intero freddo, 150gr di farina forte (o manitoba), 12gr di lievito, la buccia grattugiata di mezzo limone, in frigo in un contenitore ermetico.

Mattino:

Ingredienti: 700gr di farina forte (W300 o 500 manitoba e 200 00), 100gr di zucchero, 150gr di burro, 3 tuorli ed 1 uovo (uova grandi), 12gr di sale, la buccia grattugiata di mezzo limone, un cucchiaino di estratto di vaniglia (o una bustina di vanillina), 6gr di lievito, poco latte.

Tiriamo fuori il contenitore dal frigo e teniamolo mezz'ora a temperatura ambiente ed altrettanto nel forno a 30°, nel frattempo sciogliamo, nell'impastatrice, 6gr di lievito in 30gr di latte, insieme ad un cucchiaino di farina e copriamo. Trascorso il tempo uniamo il polish, un terzo della farina ed avviamo la macchina a bassa velocità (1 per la kenwood). Quando l'impasto tende ad avvitarsi sul gancio, segno che si sta formando il glutine, uniamo il sale ed aumentiamo leggermente la velocità (1,5), aggiungiamo le uova, lo zucchero con la buccia di limone e la vaniglia e quasi tutta la farina rimanente in due o tre volte. Quando di nuovo risale sul gancio uniamo il burro morbido e dopo che è stato assorbito, l'ultimo spolvero di farina. Lavoriamo fino a che diventa liscio, poi mettiamo a lievitare in un recipiente sigillato.

Quando ha triplicato il volume (circa 3 ore), rovesciamolo sulla spiantoia e stendiamo con il mattarello, diamo un giro a tre come per la sfoglia, stendiamo in un rettangolo con un lato lungo quanto due stampi da plum cake, arrotoliamolo stretto per il lato lungo, tagliamolo in due di netto con una spatola e mettiamolo negli stampi coperto da pellicola (a questo punto uno degli stampi può essere messo in congelatore così com'è e tirato fuori la sera, con 25° di temperatura ambiente sarà pronto per l'infornata al mattino successivo), dopo averlo lucidato con un uovo battuto con un cucchiaino scarso di latte ed un pizzico di sale. Quando ha superato di poco il bordo (circa 2 ore), lucidiamolo ancora ed inforniamo a 160° - 170° per circa 30 - 35 minuti. Leggermente tostato libera gli aromi.

Qui di seguito le mie foto:



*inizia la lievitazione nella ciotola del kenwood ricoperta con pellicola*



*dopo 3 ore di lievitazione ( se non fossero state già le 11 di sera lo avrei lasciato lievitare ancora un pochino, ma mi attendevano ancora due ore di lievitazione dopo il taglio 😊 )*



*Qui arrotolato e tagliato in 2 porzioni*



*Qui a fine cottura*



e in ultimo il lavoro finito, a fianco dell'ultimo pezzetto di [pancarrè strepitoso](#).

E' mossa ma è l'unica foto che rende bene attraverso i colori la differenza tra i due prodotti. La metà che non vedete è in freezer pronta per la prossima infornata che mi sa, dovrò fare molto presto: metà è finito già stamattina 😊😊.