



Macchina del pane: Pan brioscè - [Visualizza sul sito](#)  
di padellina

160 gr. latte  
1 uovo intero  
50 gr. olio di semi di mais  
70 gr. zucchero  
1 cucchiaino raso sale fino  
220 gr. farina 0  
220 gr. farina 00  
10 gr. lievito fresco

programma 1 standard  
750 gr.  
crosta chiara

Postata da Bombonit T

â?† 1 fialetta aroma arancio/limone/vaniglia (io ho messo vaniglia)  
â?† 180 ml. latte temp. ambiente  
â?† 120 gr. burro (sciolto nel latte)  
â?† 2 uova  
â?† 100 gr. zucchero  
â?† 1 pizzico sale  
â?† 500 gr. farina manitoba  
â?† 16 grammi di lievito fresco

Programma: Basic Crosta: Chiara

Io di solito faccio fondere il burro nel pentolino e aggiungo il latte freddo di frigorifero in un secondo momento, così il tutto diventa tiepido e ideale x la lievitazione.

Varianti:

si possono aggiungere anche 100 gr. di gocce di cioccolato o fichi secchi tritati all'impasto dopo il secondo segnale acustico.