



Macchina del pane: Pan brioscè 2 - [Visualizza sul sito di Asterx](#)

Pan Brioche Semplice

Fonte  
Raccolta ricette GLF  
sito [www.oliocarli.it](http://www.oliocarli.it)  
autore Paolo

150 ml. Latte  
1 uovo  
30 gr. burro morbido  
80 gr. zucchero  
200 gr. farina 00  
250 gr. farina 0  
1 bustina di lievito secco

Programma Pane dolce con la macchina Severin.

Io per mancanza ingredienti ho messo  
150 gr. farina 00 e 300 gr. farina 0  
e al posto del lievito secco ho messo 2/3 del  
cubetto di lievito di birra.

Ho messo prima il latte poi l'uovo sbattuto  
poi il burro poi le farine e sulle farine ho  
spezzettato il lievito sopra il lievito  
ho messo lo zucchero.

Il programma della mia macchina era  
quello per pane francese con 2 lievitazioni  
ma avrei dovuto spegnerla quando il pane  
era di colore ambrato, invece l'ho spenta al bip  
e quindi la crosta si è spessita e scurita molto,  
comunque è molto morbido ed è adattissimo per la  
colazione.

