



Brioche - [Visualizza sul sito di line](#)

brioche - lievitati - colazione - poolish - lunga lievitazione



termostato 180°  
tempo di cottura 25 mn

**fare il poolish o biga**

100g di farina  
100g di latte  
5g di lievito  
riposo 1.30

**l'impasto**

400g di farina  
1 cucchiaino di sale  
50g di zucchero  
2 uova  
60g di latte tiepido  
100g di burro a temperatura ambiente ( si deve aggiungere una volta impastato bene)

aggiungere al poolish tutti gli ingredienti tranne il burro che si mette alla fine (otterrete un impasto colloso ma non fa niente diventa duro in frigo). Fare raddoppiare (all'incirca per 1 ora e 30), schiacciare per fare uscire il gas, mettere dentro una ciotola e in frigo fine all'indomani. Poi si puo utilizzare a proprio piacimento.



[Vai alla discussione sul forum](#)

eCucinando.it