



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 coloso 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