

Saucisson briochè - [Visualizza sul sito di line](#)

farina - upva - burro - lievito di birra

Ingredienti:

1 salsiccia cruda  
200 g di farina  
lievito di birra  
15 g di zucchero  
2 uova  
1 tuorlo per lucidare  
80 g di burro morbido  
3,5 g di sale

Procedimento:

Fare cuocere la salsiccia 30 minuti, togliere la pelle e fare raffreddare. Riporre in frigo. Mischiare la farina, il lievito, il sale, lo zucchero e le 2 uova. Impastare e in seguito incorporare il burro ammorbidito. Impastare ancora per alcuni minuti, mettere in una ciotola e lasciar lievitare fino al raddoppio del volume.

Impastate ancora qualche minuto e coprire con della pellicola. Riporre in frigo per tutta la notte. L'indomani togliere la pasta dal frigo e farla riposare una mezz'ora, stenderla poi in un rettangolo su un piano infarinato.

Prendere la salsiccia e porla al centro del rettangolo, piegando i bordi per chiuderla dentro. Lasciare lievitare altri 20 minuti, spennellare col tuorlo e infornare in forno caldo a 190°C per 35 minuti













