



Brioche alle uvette o alle gocce di cioccolato - [Visualizza sul sito di line](#)

nocciole - uva sultatina - gocce cioccolato - brioche

Brioche alle uvette o alle gocce di cioccolato

Ingredienti per le brioche:

2 uova + acqua = 30cl = 300ml = 300g
5g di sale
30g di zucchero
1 bustina di zucchero vanigliato
3 cucchiaini di farina di nocciola + 3 per la crema
75g di burro
500g di farina
lievito di birra
uva sultanina e gocce di cioccolato

Ingredienti per la crema:

2 uova
mezzo litro di latte
2 cucchiaini di maizena
2 cucchiaini di zucchero
1 bustina di zucchero vanigliato
2 cucchiaini di rhum

Procedimento:

Dentro il robot mettere le uova e aggiungere l'acqua finché ci sono 300 ml di liquido, versare tutti gli altri ingredienti, il sale per ultimo, impastare e fare lievitare per un'ora.

Preparare la crema pasticcera mettendo dentro una casseruola lo zucchero, la maizena, aggiungere le 2 uova e mischiare bene aggiungendo piano piano il latte. Mettere sul fuoco basso finché la crema si addensa. Aggiungere 2 cucchiaini di rhum. Fare raffreddare.

Trascorsa l'ora prendere l'impasto metterlo su un piano di legno e stendere la pasta in un rettangolo. Spalmare la crema su tutta la superficie, spargervi 3 cucchiaini di farina di nocciola e l'uvetta o le gocce di cioccolato. Avvolgere l'impasto in un rotolone ben stretto e tagliare a fette da 2 cm. Mettere dentro uno stampo su carta da forno. Pennellare la superficie con un uovo sbattuto con un po' d'acqua, fare riposare ancora un ventina di minuti e cuocere in forno caldo a 180° per 30 minuti.

