



Bimby: Brioche rustica - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

Impasto:

250 gr farina 00, 250 gr farina americana (favola), 3 uova, 150 gr latte, 100 gr burro o margarina, 2 cubetti di lievito, 1 cucchiaio di zucchero, 1 cucchiaino colmo di sale.

Ripieno:

50 gr parmigiano grattugiato, 100 gr salame a cubetti, 200 gr provola a cubetti, 200 gr prosciutto cotto a cubetti.

Preparazione

Inserire nel boccale le uova, il sale, lo zucchero, il latte, il burro e il lievito: lavorare a vel. 6 per 20 sec.

Unire la farina ed impastare per 40 sec. a vel 6 + 1 min. a SPIGA

Versare in una zuppiera e incorporare l'imbottitura rimestando.

Lasciare rilievitare e versare in uno stampo imburrrato e cuocere in forno preriscaldato per 40 min. circa a temp. 170°/180°, finchè diventa ben dorata.

eCucinando.it