



Brioche all'uvetta e pinoli di paoletta - [Visualizza sul sito](#)
di Cristina

desserts - colazione - merenda - Natale - Capodanno - Cenone - Vigilia - lievitati natalizi

LA BRIOCHE DI NATALE ALL'UVETTA E PINOLI
La ricetta è [di Paoletta](#) ma la copio qui per praticità.

Ingredienti:

150 gr di lievito madre (in sostituzione fate una biga 12 ore prima con 100 gr di manitoba, 50 gr di acqua e 1,5 gr di lievito di birra fresco, lasciata fermentare a 18°)

380 gr di farina W330/350 (in alternativa manitoba del supermercato) **PER LE MIE FARINE: 247 g manitoba w450(65%) e 133 grammi OO W250 (35%)**

125 gr di latte

65 gr di acqua

120 gr di zucchero

100 gr di burro

1 uovo

1 tuorlo

8 gr di lievito di birra fresco

5 gr di sale

1 cucchiaino di rum

1 cucchiaino di estratto di vaniglia home-made (in alternativa i semi di una bacca)

la buccia di un'arancia grattugiata

200 gr di uvetta

pinoli

1 albume

Procedimento:

Mettere in ammollo l'uvetta in acqua tiepida con qualche cucchiaino di rum.

Sciogliere nella planetaria il lievito madre (rinfrescato due volte) o la biga a pezzettini, nell'acqua e latte, usando la foglia.

Aggiungere il lievito di birra sbriciolato, e tanta farina, presa dal totale, quanto basta per ottenere un impasto morbido, amalgamare. Unire un tuorlo, 30 gr di zucchero e subito dopo un po' di farina quanta ne serve per ridare all'impasto una consistenza morbida.

Ad assorbimento di uovo e zucchero, proseguire con l'altro tuorlo, 40 gr di zucchero e ancora un po' di farina.

Continuare con l'albume rimasto, 50 gr di zucchero, il sale aggiungendo poca alla volta tutta la farina riservandone un cucchiaino.

Incordare l'impasto con la foglia.

Dividere il burro in tre parti e aggiungerlo in tre riprese, la seconda ad assorbimento della prima parte e così via.

Unire il rum poco alla volta, la buccia grattugiata dell'arancia e la vaniglia. Ad assorbimento unire la farina rimasta ed incordare l'impasto.

Togliere la foglia e usare il gancio per inserire l'uvetta ben strizzata e asciugata. Quando questa sarà ben distribuita, avrete due strade:

1. formare una palla con l'impasto, metterlo in un contenitore, coprirlo con pellicola e lasciarlo in frigo circa 8 ore **il mio ci è rimasto quasi 13 ore**. In questo caso tirarlo fuori al mattino, e lasciarlo a temperatura ambiente circa 1 ora e mezza prima di proseguire.

2. lasciar puntare l'impasto 1 ora in un contenitore coperto da pellicola, poi spezzare in due pezzi uguali (pesarli!) avvolgerli (una sola volta) con i pollici senza serrare troppo, il Maestro spiega qui, attendere 10' allungare i due pezzi, avvolgerli tra loro a formare un treccione.

Imburrare uno stampo antiaderente da plumcake da 30 x 10,5 cm. adagiarvi il treccione e coprire con pellicola. **Non ho trattato lo stampo in quanto antiaderente e non ho avuto nessun problema a sformare.**

Attendere che superi il bordo di due dita circa, **(mi ci sono volute ben 12 ore)** spennellare con un albume, decorare con pinoli e infornare a 200° per i primi 15', coprire con un foglio di alluminio se la superficie si è ben dorata e proseguire la cottura a 170° per altri 35'/40'.

Fare la prova stecchino al centro, deve uscire asciutto e non deve trovare resistenza quando si infila.



L'intero (gigantesco davvero!)



La sezione



La panoramica sulla fetta



Per [Valentina](#) che mi ha aiutato a districarmi coi conteggi del W (a lei piacciono ste foto così)

[Vai alla discussione sul forum](#)