


BRIOCHES ALLA MARMELLATA

 2 ore circa

INGREDIENTI

500 g farina

250 ml latte

30 g lievito di birra

3 uova

100 g burro

1 cucchiaino di zucchero

Sale q.b.

Marmellata



PREPARAZIONE

Disponete la farina in una terrina e versatevi nel mezzo il lievito e lo zucchero sciolti in poco latte tiepido; impastate con le dita con un po' di farina dei bordi fino a formare un panetto di pasta morbida, coprite con un canovaccio e lasciate riposare per 30 min.

Unite il resto del latte, il burro tagliato a pezzetti, le uova e un pizzico di sale e impastate energicamente fino a ottenere un composto asciutto e omogeneo.

Suddividete la pasta in brioche che porrete sulla teglia del forno unta e infarinata o in singoli stampini da brioche anch'essi unti e infarinati. Coprite e fate lievitare in luogo buio e caldo finché le brioche non avranno raddoppiato il volume, quindi fate dorare in forno caldo a 180° C per una ventina di minuti.

Sfornate e, quando saranno intiepidite, togliete dagli stampi. Attraverso un foro praticato sul lato e aiutandovi con una tasca da pasticciere da beccuccio piccolo farciteli con la marmellata.