

Brioche alla nutella



Ingredienti:

600 g farina 00

65 g zucchero

75 g burro

200 ml latte

2 uova

1 cubetto di lievito

1 limone

1 pizzico di sale

vanillina

1 barattolo Nutella

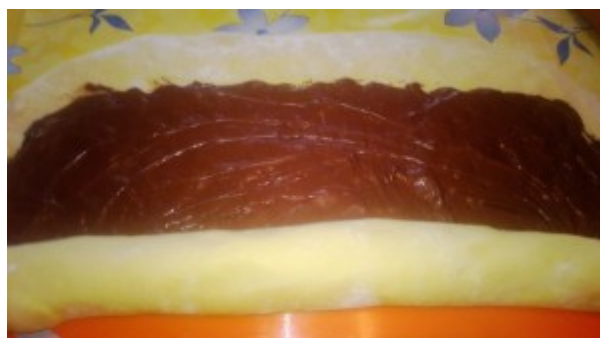
Mettete la farina a fontana. Fate uno spazio al centro e mettete la buccia grattugiata del limone, le uova, sale, vanillina ed il lievito. Riscaldare poco il latte e sciogliete lo zucchero ed il burro.



Aggiungete alla farina il latte con quale sciogliete il lievito. Impastate finché non si appiccica alle mani.



Lasciate lievitare coperto finché raddoppia di volume. Stendete l'impasto a rettangolo e stendete sopra la nutella. Arrotolate su se stesso.



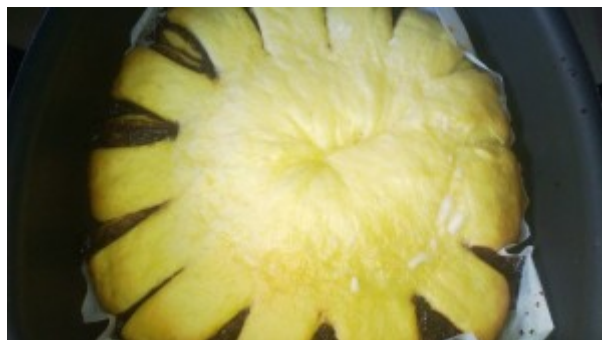
Unite le estremità del rotolo per formare un cerchio e fate dei tagli con il forbice. Poggiate il tutto nella pentola foderata con carta da forno.



Lasciate lievitare per 1 ora e spennellate con latte.



Coprite con Magic Cooker e mettete sul fornello grande con lo spargifiamma sotto. Usate fiamma alta 3 minuti, poi fiamma medio-bassa per circa 35 minuti. La brioche è pronta quando vedete i bordi leggermente dorati.



Spegnete il fuoco e lasciate coperto 3 minuti. Togliete il coperchio e lasciate raffreddare poi mettete sul piatto da portata.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.