

# BRIOCHE CON IL TUPPO ALLA SICILIANA



RICETTA PER 10 BRIOCHE.

500 g di farina 0 manitoba  
50 g di burro  
50 g di zucchero  
un uovo intero  
10 grammi di sale  
25 g di lievito di birra fresco  
100 g di latte intero  
75 cl di acqua  
la buccia di un limone grattugiata  
la buccia di un'arancia grattugiata  
sciropo di vaniglia quanto basta.

SVOLGIMENTO :

prendiamo una terrina ampia, setacciamo la farina, e mettiamola dentro. Poi versiamo il latte, le uova, il lievito, ed incominciamo ad impastare. Poi aggiungiamo, lo zucchero, il burro, continuiamo ad impastare. Infine aggiungiamo la buccia del limone grattugiata la buccia dell'arancia grattugiata il sale. Poi giriamo l'impasto sulla spianatoia e continuiamo a lavorarlo fino ad ottenere un impasto liscio e asciutto. Formiamo una sfera e copriamo la con la pellicola, per circa 20 minuti. Poi spezzettiamo la pasta in pezzetti da 80 gr, e altrettanti pezzetti da 20 g. Facciamo le sfere. Sulla sfera da 80 g esercitiamo una pressione ed applichiamo la sfera da 20 grammi. Spennelliamo con un uovo battuto e facciamo lievitare le brioches nella teglia del kit forno, che abbiamo preventivamente foderato con carta forno. Appena lievitati, mettiamo la teglia dentro, chiudiamo con il nostro MC. 35, facciamo Cuocere per 20 minuti a fiamma alta, 10 a fiamma bassa, e 10 in autocottura. Potete mangiarli con farcitura di gelato o altrimenti inzuppati in una buona granita.

Paolo Fugali