

Danubio pan brioche con cioccolato



Ingredienti:

300 g farina 0

280 g farina 00

250 ml latte

120 g zucchero

2 uova

100 g burro morbido

1 bustina lievito secco

1 cucchiaino sale

nutella e mascarpone parti uguali q.b.

tuorlo per spennellare

confetti, zucchero a velo

Mettete nella ciotola le farine, il lievito granulare, mescolate, poi le uova, il latte tiepido in quale avete sciolto lo zucchero...



... e impastate 2 minuti. Aggiungete il sale, e poi il burro morbido. Continuate finché ottenete un impasto elastico che si stacca dai bordi. Coprite con la pellicola e lasciate lievitare finché raddoppia il volume.



Dividete l'impasto in due. Stendete una parte in forma rettangolare e dividete in 15 quadrati. Farcite con la nutella frullata con il mascarpone.



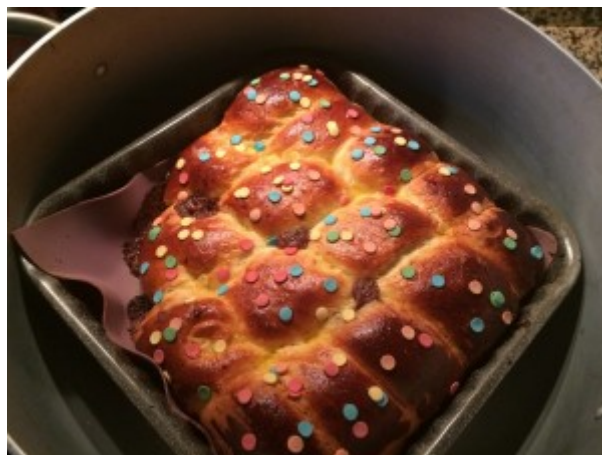
Portate il lembo di sopra verso il centro, poi il lembo basso verso il centro, poi i laterali verso il centro per formare una specie di pallina.



Mettete le palline nella teglia con carta forno o silicone sotto e lasciate lievitare 30 minuti. Spennellate con tuorlo e decorate con i confetti. Mettete la teglia nel kit forno.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello grande a fiamma alta 5 minuti poi fiamma medio-bassa 15 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 5 minuti.



La seconda teglia cuocete direttamente a fiamma medio-bassa per 15 minuti.

Quando si raffredda decorate con zucchero a velo.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.