

## Pan brioche soffice farcito con nutella

---



### Ingredienti:

300 g farina 0

280 g farina 00

250 ml latte intero

2 uova

100 g burro morbido

120 g zucchero

1 cucchiaino sale

1 bustina lievito secco

nutella q.b.

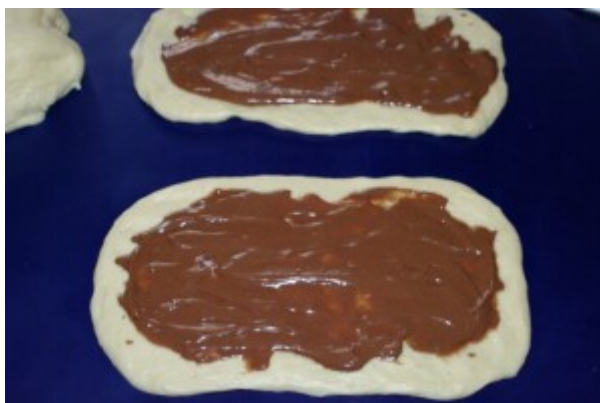
Mettete nella ciotola tutti gli ingredienti meno il sale.



Impastate per 5 minuti poi aggiungete il sale.  
Continuate ad impastare finché l'impasto si stacca dai  
bordi. Coprite con la pellicola e lasciate lievitare  
finché raddoppia il volume.



Mettete l'impasto sul tavolo, dividete in 2 parti uguali  
che stendete in forma rettangolare. Farcite con la  
nutella lasciando i bordi liberi.



Ogni rettangolo arrotolate su se stesso per formare un lungo cilindro. Intrecciateli e poggiate nello stampo imburrato. Lasciate lievitare finché si riempie la forma. Spennellate con latte e mettete lo stampo nel kit forno spessore 3 cm.



Coprite con Magic Cooker e mettete il kit sul fornello grande a fiamma alta 5 minuti, poi fiamma media 30 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 5 minuti.



Togliete il pan brioche dallo stampo e raffreddate sulla gratella prima di metterlo sul piatto da portata.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.