

Torta di pan brioche alla Nutella



Ingredienti:

500 g farina 00

2 uova

70 g zucchero semolato

180 ml latte

60 g burro

1 cubetto lievito di birra

Nutella q.b.

Intiepidite leggermente il latte poi sciogliete dentro lo zucchero ed il lievito. Unite nella planetaria la farina, le uova, il latte ed il burro ammorbidito.



Amalgamate bene gli ingredienti. L'impasto è pronto quando si stacca dai pareti.



Coprite con la pellicola e lasciate lievitare finché raddoppia il volume.



Dividete l'impasto in due e stendete 2 dischi di 26 cm diametro. Farcite il primo disco con la Nutella ...



... coprite con il secondo disco, sigillate i bordi e ricavate con il coltello 8 spicchi.



Arrotolate ogni spicchio come un cornetto e sistemate nella teglia con la carta forno sotto.



Coprite e lasciate lievitare almeno 1 ora. Spennellate sopra con un po di latte e mettete la teglia nel kit forno spessore 3 cm.



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



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.