

Ingredienti

Per il lievito

g 150 di farina (manitoba)

g 90 di acqua

g 20 di lievito di birra

Impastare velocemente e fare riposare per 50 / 60 minuti fino al suo raddoppio coperto a temperatura ambiente.

Per l'impasto:

g 350 di farina (manitoba)

g 50 di acqua

g 100 di burro ammorbidito a temperatura ambiente

2 uova

zucchero g 100 (secondo il gusto)

g 5 di sale

vanillina

buccia grattata di 1 arancia o 1 limone

Procedimento

Dopo aver preparato il lievito e lasciato riposare, iniziare con l'impasto in planetaria con il gancio.

Inserire la farina, lo zucchero, l'acqua e iniziare ad impastare.

Appena l'impasto prende un po' di corpo aggiungere un uovo alla volta, aspettando che il primo sia bene assorbito prima di inserire il secondo. Successivamente aggiungere il sale e per ultimo il burro a poco a poco aspettando che la "dose" sia bene assorbita prima di aggiungere la successiva. Inserire la vanillina o semi di una bacca di vaniglia.

Appena il lievito è pronto inserirlo in planetaria insieme al resto dell'impasto e lasciare incordare bene. L'impasto deve risultare tenace, non appiccicoso e abbastanza elastico. Ne fare una palla sul piano da lavoro, farlo girare fra le mani e arrotondare sul piano, poi lo porlo dentro una ciotola precedentemente imburrata, coprire con pellicola e far lievitare 1 ora e 45 minuti.

I tempi di lievitazione variano in base alle temperature in casa e alla stagione, solitamente d'inverno pongo gli impasti in forno con la cucina accesa per accelerare la lievitazione, d'estate è sufficiente lasciare a temperatura ambiente.

A tempo trascorso rovesciare sul tavolo e formare. Coprire con pellicola o con un panno umido e far lievitare per altri 40-50 minuti.

Pennellare con estrema delicatezza con un uovo intero sbattuto e cuocere per circa 15 minuti in forno statico a 180°.

Al termine della cottura viene fuori una brioche profumatissima e sofficiissima, si mantiene soffice per tre o quattro giorni conservata in sacchetto di plastica....a casa mia non dura così tanto.



Mini Brioche

brioche dolce delle sorelle Simili

[..]"Margherita e Valeria Simili, gemelle, nate a Bologna nel 1936, sono cresciute in un mondo fragrante di pane: vere "figlie d'arte" che, fin da bambine, hanno fatto il pane, prima per gioco, poi per lavoro, ma sempre a mano, con una passione contagiosa.

Dai genitori – entrambi apprendisti in uno dei forni più grandi e rinomati della Bologna degli anni Venti – invece delle favole, preferivano farsi raccontare le storie legate a quella famosa "bottega del pane" e al mondo incantato che, da allora, divenne la loro favola.

Diventate adulte, Margherita e Valeria hanno continuato a diffondere la cultura del pane lavorando con entusiasmo nel forno dei genitori, in Via San Felice, per molti anni.

Più tardi hanno trasferito il forno "Panetteria e roba dolce" in Via Frassinago, conquistando una numerosa ed entusiasta clientela d'ogni età. Tra i loro tanti meriti anche quello di avere reinventato le cosiddette "streghe", rielaborando un'antica ricetta tradizionale bolognese.

[...]://bologna.pinkitalia.it/ricette/sorelle-simili-bologna-le-premia-con-turrita-dargento/

Note

La ricetta che ho utilizzato è quella del panbrioche delle sorelle Simili, modificata da Paoletta Sersantee postata nel suo blog Anice e Cannella.