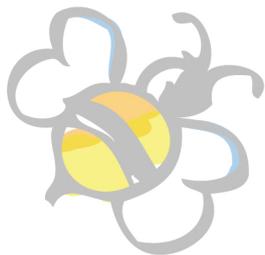




Saint genix - [Visualizza sul sito di line](#)



brioche - saint genix - Francia - pralines

Poolish (biga)

100g di farina

100g d'acqua

5g di lievito

Impastare e lasciare in frigo tutta la notte.

Lavorazione

L'indomani aggiungere al poolish

400g di farina

50g di zucchero

2 uova

60g di latte tiepido

15g di lievito

2 cucchiaini di acqua di fiori d'arancio

100g di burro

1 cucchiaino di sale

Impastare, mettere il burro solo dopo che il panetto è fatto, poi lasciare riposare l'impasto tutta la notte in frigo: deve raddoppiare. Se la pasta risulta un poco collosa non importa, in frigo indurisce. L'indomani date la forma che volete e fate lievitare ancora una volta. Infornate a 180° per 40 minuti

E' una brioche tipica della nostra regione.



Penso che in Italia non si trovino [le pralines](#). Sono nocciole tostate saltate nello zucchero e colorate. Potete sostituirle con gocce di cioccolato ma non sarà più il saint genix



[Vai alla discussione sul forum](#)