



Brioche come quelle del bar - [Visualizza sul sito di manu99](#)

dolce - dolci per colazione - farina americana

Con queste dosi si ottengono circa 15 pezzi di media grandezza poi ognuno può dare la forma e la grandezza a piacere:

Ingredienti:

100gr di zucchero
100gr di margarina
10 gr di sale
2 uova
1 cub.lievito fresco
500 gr di farina americana manitoba
latte tiepido q.b.

Preparate un panetto col lievito un pò di latte e della farina, lasciarlo lievitare per circa 1-2 ore dipende dal suo volume: deve come minimo raddoppiare poi si impastano tutti gli ingredienti aggiungendo alla fine il panetto lievitato fare in modo che si amalgami bene insieme, si dovrà ottenere un risultato molto morbido ma al tempo stesso elastico come per l'impasto della pizza. Fatto questo lasciare lievitare per altre 2 ore. Dopo prendere dall'impasto tante piccole dosi e formare delle piccole sfere grandi quanto una pallina da ping-pong o se si preferisce grande date la forma di una pesca. Poi adagiatele sulla placca da forno rivestita di carta forno avendo cura di distanziarle abbastanza poichè dovrà triplicare il loro volume, quindi lasciarle lievitare in luogo tiepido per circa 6 ore, poi accendere il forno a 200° circa e infornare a temperatura ottenuta: il tempo di cottura varia in base al tipo di forno che si possiede (nel mio ventilato cuociono in circa 10 minuti). Non appena il loro colore si inizia brunire estrarle dal forno e lasciarle raffreddare, e poi cospargerle con zucchero a velo.