



Brioche col tuppo (Sicilia) - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

dolce - ricette regionali - Sicilia

Ingredienti:

1/2 kg di farina americana (Manitoba)

1/2 dado di lievito di birra

1 uovo

100 g di zucchero

250 cl di acqua (circa)

1 pizzico di sale

Impastare la farina ben setacciata con l'acqua, lo zucchero, il sale e il lievito sciolto in poca acqua. L'impasto sarà piuttosto molle e appiccicoso. La sciare lievitare un paio d'ore, poi impastare nuovamente e formare delle pallotte leggermente schiacciate con una pallina più piccola sopra (il "tuppo"). Si possono realizzare anche in formati diversi (palline, ovali, trecce, o un pezzo unico). Lasciare lievitare nuovamente a lungo (fino al raddoppio). Spennellare con rosso d'uovo e cuocere a 180° per 30 minuti circa.

da "Sicilia: dolci tipici" ed. Fabbri.