



Corona di brioches - [Visualizza sul sito](#)
di rosita65

dolce - dolci per colazione - frutta candita

Ingredienti:

300 gr di farina (io ho messo 0)
100 di burro ammorbidito
70 di zucchero
1 dl di latte
10 gr di lievito di birra
70 gr di frutta candita (io non l'ho messa)
70 di uvetta
2 uova
la buccia grattugiata di 1 limone
1 pizzicodi sale
decorazione
zucchero in granella, 1 ovo e qualche mandorla pelata

Imburrate uno stampo di 22 cm con foro cntrale.

Ammorbidite l'uvetta, sciogliere il lievito nel latte tiepido. disporre a fontana la farina e versarvi al centro il lievito sciolto, unire anche le uova precedentemente mescolate con lo zucchero e il sale, il burro a pezzetti e la buccia di limone. Lavorate a lungo l'impasto finchè si staccherà dalle dita(io ho messo ancora un po' di farina).

Coprite il composto e metterlo a lievitare in un luogo tiepido x un'ora. Rilavorare l'impasto e metterci l'uvetta e i canditi, formare 3 cilindri e intrecciarli tra loro, plasmando una treccia che andrà unita alle 2 estremità . Riscaldare il forno a 190°...mettere la treccia a lievitare fino al raddoppio del suo volume. cuocere x 50 min.

tratto da IL LIBRO D'ORO DEI DOLCI E DELLA DECORAZIONI

