



Macchina del pane: Pan brioscè 2 - [Visualizza sul sito di Asterx](#)

Pan Brioche Semplice

Fonte
Raccolta ricette GLF
sito www.oliocarli.it
autore Paolo

150 ml. Latte
1 uovo
30 gr. burro morbido
80 gr. zucchero
200 gr. farina 00
250 gr. farina 0
1 bustina di lievito secco

Programma Pane dolce con la macchina Severin.

Io per mancanza ingredienti ho messo
150 gr. farina 00 e 300 gr. farina 0
e al posto del lievito secco ho messo 2/3 del
cubetto di lievito di birra.

Ho messo prima il latte poi l'uovo sbattuto
poi il burro poi le farine e sulle farine ho
spezzettato il lievito sopra il lievito
ho messo lo zucchero.

Il programma della mia macchina era
quello per pane francese con 2 lievitazioni
ma avrei dovuto spegnerla quando il pane
era di colore ambrato, invece l'ho spenta al bip
e quindi la crosta si è spessita e scurita molto,
comunque è molto morbido ed è adattissimo per la
colazione.

