



BRIOCHE *panettone*

Difficoltà: **Media** * Dosi: **8** * Preparazione: **60 minuti** * Costo: **Basso**

Preparazione

- Sciogliete il lievito in un cucchiaino di acqua e iniziate con la preparazione del water roux.
- Fate scaldare lentamente latte e farina, fino a quando il composto si staccherà dalle pareti del pentolino e assumerà una consistenza gelatinosa.
- Lasciate intiepidire e iniziate a formare l'impasto: mescolate la farina con il lievito, il latte e il water roux.
- Unite l'uovo, lo zucchero ed infine il sale e il burro morbido. Per ultimo le gocce di cioccolato Decori.
- Quando l'impasto risulterà incordato, coprite e fatelo lievitare fino al raddoppio. Riprendetelo e versatelo in uno stampo da panettone o in uno simile, ma in silicone. Fate lievitare per 1 ora e 30'. Infornare a 170° per 40 minuti. Decorare con una spolverata di zucchero a velo ed un bel nastro rosso.

Ingredienti

Per l'impasto:

- 360 g** farina Manitoba Le Farine Magiche
- 6 g** lievito di birra Decori
- 150 g** gocce di cioccolato Decori
- 50 g** zucchero di canna
- 30 g** burro
- 100 g** water roux
- 1** uovo
- 120 ml** latte intero
- 1/2** cucchiaino di sale

Per il water roux:

- 20 g** farina tipo "0"
- 120 g** latte intero



PER QUESTA RICETTA PROPONIAMO