

PAN BRIOCHE INTRECCIATO



Preparazione: 20 min - Riposo: 1 Ora(e) - Cottura: 20 min - Materiale: stampo da plumcake

Ingredienti: 1 pan

- 250 g d farina 0 20 g di burro 14 g di lievito di birra fresco 1 pizzico di sale 125 ml di latte 40 g di zucchero 1 uovo sbattuto (per decorare)
- 1. Sciogliere il lievito nel latte tiepido (circa 35°C) con una forchetta. Lasciar riposare un minuto.
- 2. Nella bacinella con il coltello da impasto versare la farina, il sale, lo zucchero, il burro e il latte con il lievito.
- 3. Avviare l'apparecchio e impastare per circa 1 minuto. Se necessario staccare con la spatola la pasta dalle pareti. Riavviare l'apparecchio per alcuni secondi.
- 4. Mettere l'impasto in una terrina leggermente infarinata e ricoprire con una pellicola o con un canovaccio umido. Lasciar riposare 30 minuti.
- 5. La pasta sarà quindi pronta per essere lavorata. Suddividerla in tre parti uguali, formare 3 panini lunghi arrotolandola sul piano da lavoro. Formare una treccia e disporla in uno stampo da plumcake imburrato e infarinato.
- 6. Lasciar lievitare in forno a 60°C (termostato 2) per 30 minuti.
- 7. Togliere il pane dal forno. Preriscaldare il forno a 180°C (termostato 6).
- 8. Rompere l'uovo e spalmare l'impasto con un pennello per far dorare la brioche.

- 9. Infornare lo stampo e lasciarla cuocere per circa 20 minuti. Se scurisce troppo, coprire con un foglio di carta di alluminio.
 - 10. Lasciar raffreddare prima di togliere dallo stampo.

- Compact 3200 XL
 - CS 4200 XL ■
 - CS 5200 XL ■
- 5200 XL Premium ■
- Pâtissier Multifunzione ■