



0 persona/persone



medio



Ingredienti

PER LA PASTA BRIOCHE

250 GR DI FARINA 00

250 GR DI MANITOBA (se non avete la manitoba mettete tutta farina 00)

70 GR DI BURRO A TEMP. AMBIENTE

90 GR DI ZUCCHERO (100 gr se vi piace più zuccherosa)

4 GR DI SALE

2 GR DI LIEVITO SECCO DI BIRRA O 10

GR DI QUELLO FRESCO

120 GR DI ACQUA TIEPIDA

120 GR DI LATTE TIEPIDO

1 CUCCHIAINO DI MALTO O MIELE

RIPIENO

nutella

Preparazione

PER LA PASTA BRIOCHES

1.

miscelare e setacciare le due farine; mettere nel metà dei liquidi circa (acqua e latte devono essere mischiate), il lievito, e il malto (o miele) e 100 gr di farina presa dai 500. Impastare 2 minuti vel. . Lasciare lievitare nel coperto per ½ ora. Una volta che il lievito è lievitato inserire nel la restante farina, lo zucchero, il burro tagliato a pezzetti, il sale e la miscela di acqua-latte rimanente. Impastare 3 minuti vel. . Togliere l'impasto dal boccale e continuare a lavorarlo per 5-6 minuti bene con le mani, sbattendolo ogni tanto sul piano di lavoro e dando qualche piega. Una volta che si è ottenuta una pasta morbida e che non appiccica più mettere a lievitare per due-tre ore o fino al raddoppio del volume.

2.

COME FORMARE IL FIORE: prendere l'impasto delicatamente per non rompere la lievitazione pesarlo e dividerlo in 4 parti dello stesso peso. Far riposare le palline 10 minuti coperte da pellicola. Spianare il primo pezzo formando un cerchio molto sottile (io ho preso più o meno le misure del diametro della mia teglia) e spalmarci sopra la nutella (uno strato sottile) lasciando i bordi liberi (1,5-2cm); coprire la nutella con l'altra sfoglia tirata sottile, spalmare la nutella e procedere così per le altre sfoglie, e per ultimo la quarta sfoglia senza nutella. Si otterrà una torretta bassa

di 4 sfoglie e tre strati di nutella. Posizionare questo disco di sfoglie su carta forno e fare prima un taglio a croce non arrivando fino al centro; poi in 8, ottenendo così 8 spicchi senza mai tagliare al centro e poi ogni spicchio tagliato in altrettanti 2 parti. Non tagliare mai fino al centro perché questo deve rimanere intatto!!! In tutto si dovranno ottenere 16 spicchi. Si prendono gli spicchi a due a due e si rivoltano su se stessi un paio di volte. Si riprendono gli spicchi a due a due e di uniscono tra loro rivoltando sotto gli spigoli in modo tale da formare il petalo del fiore. Prendere la brioche con tutta la carta forno e metterla in una teglia tonda (qui regolatevi con le misure, il mio è una teglia apribile di 28 cm di diametro), spennellarla con latte tiepido, stando attenti a non toccare le parti del ripieno col pennello altrimenti sporcherete tutta la pasta, e far lievitare in forno spento con luce accesa per un'oretta circa fino al raddoppio del volume. Preriscaldare il forno al max della temperatura. Spennellare il fiore di nuovo con tuorlo e latte o solo latte e infornare abbassando la temp. a 180°. Cuocere per 25-30 minuti circa. Fate sempre la prova stecchino prima di sfornare.

Commenti & S suggerimenti

per il ripieno potete usare anche la marmellata, o (come si fa per la torta di rose) 60 gr di burro morbido lavorato con 50 gr di zucchero e con l'aggiunta di un po' di cacao amaro; potete aromatizzare la pasta con la bacca di vaniglia (o vanillina), buccia di limone (evitatela però se fate il ripieno con la nutella!), buccia d'arancia; potete fare anche la versione salata eliminando lo zucchero e aumentando il sale a 10 gr e mettendo un ripieno di prosciutto o salame o speck a fettine e filato. Potete inoltre sostituire il burro con 60 grammi di olio di semi. Infine si può sostituire il lievito di birra con 150 gr di pasta madre rinfrescata la sera prima.

PER ESSERVI D'AIUTO...IL VIDEO DELLA DIMOSTRAZIONE:

<http://www.youtube.com/watch?v=IY14GwgN5lw&hd=1>



Questa ricetta è stata fornita da un cliente Bimby e perciò non è stata testata da Vorwerk. Vorwerk non si assume responsabilità, in particolare, riguardo a quantità ed esecuzione e invita ad osservare le istruzioni d'utilizzo nonché quelle sulla sicurezza, descritte nel nostro manuale istruzioni.

Autore: [ritafede](#) Fonte: [ricettario-bimby.it](#)

