



Brioche con crema e gocce di cioccolato

Ingredienti

Pasta

400 g	Farina Manitoba (o con W superiore a 300)
150 g	Burro
n° 2	Uova
80 g	Zucchero
n° 3	Pizzichini di sale
60 g	Latte
20 g	Lievito di birra
60 g	Gocce di cioccolato

Crema pasticciera

150 g	Latte
n° 1	Tuorlo
n° 1	Uovo intero
40 g	Zucchero
15 g	Farina

Inoltre
gelatina di albicocche

Preparazione

Crema

1. Montare il tuorlo e l'uovo con lo zucchero, aggiungere un poco di latte, mescolare bene e incorporare la farina con l'aiuto di una frusta.
2. Diluire la crema con il restante latte. Porre la casseruola sul fuoco e, sempre mescolando, addensare la crema. Allontanare dal calore e lasciar raffreddare.

Pasta

3. Stemperare il lievito nel latte tiepido con $\frac{1}{2}$ cucchiaino di zucchero e 1 cucchiaino di farina. Lasciar lievitare 25 minuti.
4. In una ciotola capiente raccogliere la farina e lo zucchero rimasti, le uova e iniziare ad impastare con il lievito e sale; aggiungere il burro morbido e continuare a lavorare. Coprire con pellicola e far lievitare per circa 90 minuti.
5. Stendere la pasta ad uno spessore di 5-6 mm cercando di conferirle una forma rettangolare.
6. Alla crema fredda unire le gocce di cioccolato, poi stenderla sulla metà della sfoglia. Ripiegare la sfoglia sulla crema. Tagliare la pasta in 3 rettangoli, poi, ogni pezzo in tre brioche, così da ottenere 9 pezzi.
7. Foderare una placca con carta forno, deporre le brioche, proteggerle e lasciarle lievitare per 1 ora e 45 minuti.
8. Infornare a 170 °C per 20 minuti.
9. Sfnare le brioche, pennellarle con la gelatina calda e lasciarle raffreddare sulla gratella.