

Brioche ripiene (05/10/2021)

(A) Dosi per 10 pezzi	Ingredienti	(B) Dosi per 50 pezzi
70 g	Zucchero	350 g
10 g	Lievito disidratato	50 g
500 g	Farina tipo "00"	2500 g
360 g (120+240)	Acqua (25/30 °C)	1800 (600+1200)
N° 1	Uovo	N° 5
5 g	Sale	25 g
50 g	Olio di semi di arachide	250 g
q.b.	Nutella o crema di pistacchio	q.b.
q.b.	Marmellata di albicocca (liscia)	q.b.
q.b.	Mandorle spellate e affettate	q.b.
q.b.	Zucchero a velo	q.b.

Preparazione

- 1) Mettere in una ciotola capiente lo zucchero, il lievito e 3 (A), 15 (B) cucchiaini di farina. Aggiungere 120 g (A), 600 g (B) di acqua un po' alla volta e impastare.
- 2) Chiudere ermeticamente la ciotola per 10 minuti e far riposare.
- 3) Inserire l'albume, l'olio di semi di arachide e mescolare.
- 4) Aggiungere la restante farina, pian piano versare l'acqua rimasta, il sale e impastare.
- 5) Quando l'impasto sarà bello liscio e morbido farlo lievitare 1 ora nella ciotola coperta.
- 6) Spezzare (100 g) e formare le palline, quindi spianarle con le mani e ottenere dei dischi di 12 cm di diametro circa; metterci la nutella o altra crema spalmabile (1/2 cucchiaino circa) badando di tralasciare 1 cm a destra e 1 cm a sinistra del disco per agevolare la chiusura.
- 7) Chiudere il disco a metà, parallelamente al ripieno e schiacciare molto bene il bordo curvo; rotolare le "mezzelune" ottenute fino a formare un cilindro lungo 12 cm (la chiusura va messa sotto) e lasciar lievitare sulla teglia (coperta da un telo di nylon) per 15 minuti.
- 8) Spennellare col tuorlo e un po' di latte e infornare in forno preriscaldato a 200 °C, ventole al minimo, valvola chiusa quindi abbassare la temperatura a 180 °C, vapore 2 sec. e cuocere per 25 minuti ca. A 5 minuti dalla fine cottura aprire la valvola.
- 9) Spennellare con marmellata di albicocche, cospargere con mandorle spellate e affettate e spolverare con zucchero a velo.