



Brioche rustica di Manuven

Ingredienti

700 g di farina
300 g di patate bollite e passate
100 g di burro
4 uova
4 cucchiaini di zucchero
4 cucchiaini di sale
2 cubetti di lievito
latte q.b.

Ingredienti per il ripieno:

300 g di mortadella
300 di emmenthal (o in sostituzione 20 sottillette)
parmigiano q.b.
una spolverata di pepe (facoltativa)

Di sicura riuscita, io la faccio dai tempi del liceo! Questa brioche accosta ad un delicato impasto la gustosità del ripieno. Un successone, da provare!

Mettete sulla spianatoia la farina a fontana con al centro le patate, le uova, il burro, il sale ed il lievito sciolto con lo zucchero in un po' di latte tiepido.



Impastare fino ad ottenere un panetto morbido ed elastico.



Con l'aiuto di un matterello infarinato stendete il panetto per ottenere una sfoglia di circa 3 cm di spessore. Distribuite sulla sfoglia l'emmental (o le sottilette) e la mortadella ridotti a dadini, una spolverata di pepe (se è di vostro gradimento) ed il parmigiano grattugiato.



Arrotolate la sfoglia



ed unitene le estremità per ottenere una forma ad anello.



Sistamate l'impasto in uno stampo da ciambella imburrato ed infarinato e lasciatelo lievitare per un'ora e mezza circa. Terminata la lievitazione spennellate la superficie della brioche con tuorlo d'uovo



ed infornate in forno caldo a 180 C° per 30-40 minuti circa.

Ricetta di **MANUVEN**