



## **Briosches**

### **Ingredienti**

500 g farina forte (3/4 farina debole - 1/4 manitoba)

500 g farina debole (per intenderci la 00)

200 g zucchero

50 g lievito

100 g di burro

150 g uova

15 g sale

400 g latte

Un paio di anni fa ho frequentato un corso di pasticceria quindi ho deciso di condividere la ricetta delle briosches con voi.

Setacciare le farine poi prendere un po' di latte dal peso totale (deve essere a temperatura ambiente); sciogliere il lievito nel latte. Prendere il resto degli ingredienti, compreso il latte dove è stato sciolto il lievito, mettere nella planetaria e impastare per circa 10/15 minuti. Quando l'impasto è diventato omogeneo e liscio coprire con pellicola e lasciare lievitare. Ovviamente i tempi di lievitazione dipendono dal clima e dalla temperatura che c'è in casa comunque meglio tenerlo a 19/20° magari in forno con la luce accesa.

Una volta lievitato, stendere l'impasto e dare la forma desiderata, spennellare con uovo e lasciare lievitare nuovamente.

Cuocere a 160° per 20 minuti.