



Girelle di pasta brioche

Ingredienti

1 kg di farina manitoba
500 g di latte
50 g di lievito di birra
160 g di burro
100 g di zucchero
20 g di sale
4 tuorli

Ingredienti per ripieno dolce:

Nutella

Ingredienti per ripieno salato:

olive nere, prosciutto crudo e semi di papavero, speck, tonno, capperi, acciughe e passata di pomodoro.

Sì forse è vero che di pasta brioche ce ne sono già tante di ricette ma ho voluto dare il mio contributo... Queste girelle posso tranquillamente essere preparate il giorno prima...

Sciogliere il burro e farlo raffreddare. Unire tutti gli ingredienti in una ciotola e iniziare a lavorare l'impasto, escluso il sale. Durante questa operazione aggiungere il sale e continuare a lavorare l'impasto finché abbia acquisito una buona elasticità. Lasciare lievitare l'impasto al caldo per 40-45 minuti. Versare l'impasto su una spianatoia e con il matterello, senza lavorarla (altrimenti si formerebbe il glutine), stendere l'impasto a un'altezza di circa 1 cm. Inserire il ripieno scelto e poi arrotolare l'impasto. Tagliare delle fettine del rotolo larghe circa 1 cm e metterle su delle teglie rivestite di carta da forno (bagnata e strizzata). Lasciare lievitare le girelle per almeno 40 minuti. Riscaldare il forno a 180°. Spennellare le girelle con un uovo intero. Infornare le girelle per circa 15 minuti (dipende dal forno) quando cominciano a essere bionde potete toglierle dal forno. Lasciare intiepidire un po' e poi servirle o conservarle in contenitore chiuso.

Ripieni consigliati:

VERSIONE SALATA: olive nere, prosciutto crudo e semi di papavero, speck, tonno, capperi, acciughe e passata di pomodoro.

VERSIONE DOLCE: Nutella

Autore della ricetta: PEO (Pompeo Galli)