



Pan brioche ai fagioli maculato

27

Ingredienti

Per l'impasto più scuro:

120 g. di manitoba

200 g. di fagioli borlotti già cotti e senza acqua

50 g. di zucchero

25 g. di cacao

Un pizzico di vaniglia

6 g. di lievito di birra

Per l'impasto chiaro e medio:

260 g. di manitoba

150 g. di farina 00

80 g. di burro

210 g. di latte

60 g. di zucchero

40 g. di cacao

Un pizzico di vaniglia

5 g. di sale

buccia di arancia grattugiata

15 g. di lievito di birra

Procedimento per l'impasto scuro da fare due ore prima:

frullare i fagioli con tutti gli ingredienti dell'impasto scuro e poi impastarli fino ad ottenere un impasto elastico e mettere a lievitare.

Dopo due ore fare l'impasto bianco: sciogliere il lievito nel latte, aggiungere tutti gli altri ingredienti tranne il burro e il cacao e impastare bene ottenendo un impasto lucido. Aggiungere il burro in due volte e ottenere un impasto liscio.

Prendere un po' meno della metà dell'impasto ed aggiungere il cacao per ottenere l'impasto di colore medio.

Lavorare bene fino a che diventi liscio. Mettere a lievitare per due ore.

Dividere l'impasto più scuro in 12 parti e formare dei cordoncini e poi stenderne 9 formando delle strisce.

Dividere gli altri due impasti in 9 cordoncini e stendere quello chiaro formando delle strisce.

Formare dei cilindri sovrapponendo l'impasto più scuro su quello chiaro e poi mettere al centro un cordoncino di colore medio e arrotolare. Fatti i nove cordoncini, metterli a lievitare in uno stampo da plumcake inserendo a caso, tra questi cilindri, gli altri tre cordoncini scurissimi.

Quando il pan brioche sarà raddoppiato, cuocerlo a 180 gradi per circa 30 minuti.

Seconda classificata al concorso: "L'INGREDIENTE MASCHERATO"