



## Pan Brioche: Fiore Soffice alla Nutella

### Ingredienti

500 g di farina manitoba  
3 cucchiaini di zucchero  
2 uova  
60 g di burro  
180 ml di latte tiepido  
1/2 cubetto di lievito di birra  
1 limone  
per il ripieno nutella

### Riepilogo Passo-Passo

#### Step 1

Mettere la farina nella planetaria, aggiungere le uova, lo zucchero la buccia del limone grattugiata e il burro fuso. A parte intiepidire il latte aggiungerci il lievito sbriciolato, azionare la planetaria aggiungere a filo il latte, impastare fino ad ottenere un panetto liscio ed omogeneo. Far lievitare per un'ora coperto da pellicola trasparente, nel forno spento con la luce accesa. Prendere l'impasto trasferirlo su un piano e dividerlo in quattro, con il mattarello stendere quattro sfoglie sottili, mettere sotto alla prima sfoglia la carta forno e farcirlo con la nutella.

#### Step 2

sovrapporre il secondo disco e procedere allo stesso modo, fino all'ultimo disco che non deve essere farcito nella superficie, tagliare i dischi prima in quattro poi in otto e in fine in 16.

#### Step 3

A questo punto prendere due spicchi ed effettuare due giri dal centro verso l'esterno, ripetere su tutti gli spicchi, unire le punte interne dei petali e girare di sotto le punte esterne.

#### Step 4


con un tuorlo d'uovo e un goccio di latte spennellare tutta la superficie. Far lievitare di nuovo per un'ora, sempre nel forno spento. Far cuocere a forno a 180 ° per 20 minuti circa, deve risultare ben cotto e dorato.






 [ilricettariodibianca.com](http://ilricettariodibianca.com)




 [ilricettariodibianca.com](http://ilricettariodibianca.com)



 [ilricettariodibianca.com](http://ilricettariodibianca.com)



 [ilricettariodibianca.com](http://ilricettariodibianca.com)