



Vendée

Ingredienti

500 g di farina tipo 0
2 cucchiaini di panna per dolci
80 ml di latte
120 g di zucchero
130 g di burro
2 uova piccole +1 tuorlo
1 cucchiaino colmo di sale
25 g di lievito di birra
½ stecca di vaniglia o una bustina di vanillina
1 cucchiaino e 1/2 di acqua di fior d'arancio
1 cucchiaio di Rum o Kirsch

Una brioche tipica della zona omonima che si differenzia dalle altre per l'aggiunta dell'essenza del fior d'arancio e di liquore!

Far bollire il latte con la vaniglia per un minuto, lasciar intiepidire e togliere la stecca.

Mettere il latte nel boccale dell'impastatrice ed aggiungere il lievito, lo zucchero, 100 g di farina ed avviare la macchina per pochi secondi. Aggiungere tutti gli altri ingredienti tranne il burro ed il tuorlo e riavviare fino a quando l'impasto non sarà diventato bello elastico. A questo punto aggiungere il burro a pezzetti e riavviare fino a che esso non sarà completamente assorbito.

Lasciate riposare mezz'ora e piegate in due l'impasto e poi ancora in due come un fazzoletto.

Mettere l'impasto in una ciotola unta di burro, coprire con della pellicola e riporre in frigo per 3 ore.

Tirarlo fuori, sgonfiarlo e arrotolarlo formando una pagnotta e metterla in uno stampo rettangolare oppure poggiarla direttamente sulla leccarda su cui avrete messo un foglio di carta da forno e lasciar lievitare almeno 3 ore. Spennellare con il tuorlo battuto a cui andrà unito un cucchiaio di latte, fare un taglio profondo mezzo cm al centro della pagnotta ed infornare a 180° per circa 25 minuti.

Questa brioche conservata in un sacchetto è buona anche per 3 giorni.

La ricetta mi è stata passata dalla gentilissima Rananana e voglio ringraziarla pubblicamente.



NOTA:

Se volete potete farla anche con il lievito madre sostituendo il lievito di birra con 190 g di madre ed otterrete una brioche come quella che vedete nella foto qui sopra.

Ricetta contenuta nello "Speciale Brioche" del 2007.