



## Ricetta per Pane brioche



Per 4 persone

Tempo di preparazione: 120 min

### Ingredienti:

- 300 g farina di grano tenero RIEPPER tipo 00 giallo
- 40 g burro fuso
- 40 g zucchero
- 2 uova
- 25 g lievito di birra
- 80 ml latte
- 1 bustina di zucchero vanigliato
- mezzo bicchierino di rum
- 1 pizzico di sale
- 1 tuorlo per pennellare

### Preparazione:

Versare la farina in una ciotola grande o su un piano di lavoro. Sciogliere il lievito nel latte tiepido con un pizzico di zucchero. Versare il liquido al centro della farina e miscelarlo con una piccola

parte della farina. Coprire con pellicola da cucina e far lievitare per 15 min.

Aggiungere gli altri ingredienti e lavorare molto bene l'impasto. Coprire e lasciare lievitare per altri 30 min.

Lavorare l'impasto e dividerlo in tre parti. Formare una treccia, trasferirla su una placca imburrata e spolverata con farina, oppure coperta con carta da forno, e lasciare lievitare per altri 15 min.

Pennellare con tuorlo sbattuto e infornare sul secondo ripiano in forno preriscaldato.

### **Tempo di cottura:**

ca. 45 min. a 185°

Nel forno termoventilato temperatura e tempo di cottura devono essere adattati