



BRIOCHE CON NUTELLA®

Brioche | VEGETARIANO | COLAZIONE | BRUNCH | EVENTI SPECIALI

👤👤👤 | 45 minutes 🕒 | 🍳🍳🍳

Per 10 persone (2 brioche per porzione) - 150 g di Nutella

INGREDIENTI

- 75 g di farina per pane
- 25 g di farina semi-integrale
- 25 g di farina di grano tenero germinato
- 4 g di lievito di birra
- 1 uovo
- 1 tuorlo d'uovo
- 12 g di zucchero semolato
- 1,25 g di sale
- 2,5 g di aromi naturali (limone, arancia, stecca di vaniglia)
- 25 g di latte
- 25 g di burro (a temperatura ambiente)
- 15 g di panna
- 150 g di Nutella

PREPARAZIONE

Versate tutte le farine nel miscelatore planetario, insieme allo zucchero.

In una caraffa, miscelate tra loro l'uovo, il tuorlo, il latte, la panna, gli aromi e il lievito di birra sbriciolato.

Aggiungete il contenuto della caraffa al miscelatore un po' alla volta. Miscelate con il gancio a spirale fino a ottenere un impasto omogeneo. Aggiungete il burro morbido a pezzetti e il sale.

Lasciate lievitare l'impasto per circa 30 minuti a temperatura ambiente, quindi formate delle sfere da 25 g.

Lasciate riposare le sfere fino a quando non raddoppiano di volume, quindi infornatele a 175 °C per circa 12 minuti.

Una volta raffreddate, con un coltello o un coppapasta ritagliate un "coperchio" e farcite con 15 g di Nutella (con l'aiuto di una tasca da pasticciere). Riposizionate il coperchio.