Il mio sogno più grande da bambina è stato da sempre avere una fornitura perenne, infinita e continua di brioscine. il fatto di aver modificato la ricetta fino ad ottenere un buon equilibrio tra l'assenza di strutto e una soffice morbida e gustosa brioscina è già un grande traguardo, anzi: un piccolo passo per l'uomo, un grande passo per l'umanità.

ingredienti
500 g di farina di rimacino
1 panetto di lievito di birra fresco (25 g)
10 g di sale
60 g di zucchero
2 uova
150 ml di latte
180 g di margarina

preparazione
sciogliamo il lievito nel latte a temperatura ambiente e poi aggiungiamo mescolando anche lo zucchero. intanto in un recipiente tondo e capiente versiamo la farina con il sale e le uova e la margarina (ammorbidita a temperatura ambiente) e poi il latte con il lievito e lo zucchero. impastare fino ad ottenere un impasto elastico, che non si attacca alle mani e omogeneo. copriamo con un panno pulito e lasciamo lievitare per 90 minuti. dopo questi 90 minuti di

lievitazione prendiamo l'impasto e dividiamolo in palline (della grandezza di una mela) e poniamole su una piastra da forno coperta con carta forno. copriamole e facciamole lievitare per altre 2 ore.
poi scopriamole e inforniamo per circa 20 minuti o finché il loro aspetto non vi convincerà.
lasciate intiepidire e poi... andate... tuffatevi in questa soffice meraviglia!