# Panbrioche leggero

Scritto da chiara chiaramonte
Mercoledì 26 Ottobre 2011 00:16 -



**Ingredienti**
25 g lievito di birra (1 panetto di lievito fresco)
1 bicchiere di latte
60 g margarina
50 g zucchero di canna
400 g farina bianca
1/2 cucchiaino di sale fino
1 uovo
olio d'oliva

**Preparazione**
Scaldare il latte in un tegamino e sciogliervi dentro la margarina, con l'aiuto di una frusta manuale. Lasciamo intiepidire il latte mentre prepariamo in un recipiente (di ceramica o vetro) lo zucchero e sbricioliamo il lievito al quale aggiungeremo il latte con la margarina sciolta,

mescoleremo per far sciogliere lo zucchero, e copriremo per 15 minuti lasciando fermentare.

Nel frattempo in una ciotola più grande prepariamo la farina con il sale, dentro alla quale, dopo i 15 minuti di fermentazione, aggiungeremo gli ingredienti preparati precedentemente.
Mescoliamo energicamente per 10-15 minuti e poi poniamo l'impasto a lievitare in uno stampo per plum cake, precedentemente unto con olio d'oliva.

Copriamo con un panno pulito e lasciamo lievitare per 1 ora e 30 prima di infornare per 10-15 minuti (dopo aver spennellato con un uovo battuto la superficie, solo se vogliamo l'effetto lucido) in forno preriscaldato.

Sforniamo poi quindi e dopo aver fatto raffreddare lo stampo, togliamo il nostro brioscione e possiamo servirlo tagliandolo a fette. Si presta sia con il dolce che con il salato.
Perfetto per tutto, si conserva anche per 4 giorni (se correttamente imbustato in maniera ermetica).