

Mega brioche al miele

Scritto da Chiara Chiaramonte

Mercoledì 20 Giugno 2012 00:24 - Ultimo aggiornamento Martedì 19 Giugno 2012 06:53



Ebbene, avevo del lievito di birra in scadenza quindi... ne ho usato più del solito ed ho sostituito lo zucchero con il miele. Il risultato è questa mega brioche soffice, profumata e gustosissima!

Ingredienti

40 g lievito di birra (quasi 2 panetti di lievito fresco)
1 bicchiere di latte di soia
60 g margarina di soia
5 cucchiaini di miele
200 g farina 00
200 g di farina integrale
1 cucchiaino di sale fino

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,

Mega brioche al miele

Scritto da Chiara Chiaramonte

Mercoledì 20 Giugno 2012 00:24 - Ultimo aggiornamento Martedì 19 Giugno 2012 06:53

mescoleremo per far sciogliere il miele, 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 tondo in silicone.

Copriamo con un panno pulito e lasciamo lievitare per 1 ora e 30 prima di infornare per 10-15 minuti in forno preriscaldato.

Sforiamo poi quindi e dopo aver fatto raffreddare lo stampo, togliamo il nostro brioscione e possiamo servirlo tagliandolo a spicchi. Si presta sia con il dolce che con il salato.

Nei giorni successivi potete ricavarne fette e tostarle nel tostapane e gustarle con formaggio o con marmellate o miele.

Buono come contorno a tavola, ideale come base per la colazione, perfetto da condire per merenda.