

Ingredienti
70 g di formaggio grattugiato (io ho usato il parmigiano reggiano)
200 g di farina 00
200 g di farina integrale
1 panetto di lievito di birra fresco
60 g di margarina di soia
200 ml di latte a temperatura ambiente
60 g di zucchero di canna
2 cucchiaini di sale
1 uovo (opzionale)

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 e il formaggio, 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 (io ne ho usato uno tondo in silicone).

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 4/5 giorni (se correttamente imbustato in maniera ermetica).