

Mini brioche integrali al formaggio

Scritto da Chiara Chiaramonte
Mercoledì 24 Ottobre 2012 00:25 -



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.

Mini brioches integrali al formaggio

Scritto da Chiara Chiaramonte
Mercoledì 24 Ottobre 2012 00:25 -

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 dividiamo l'impasto negli stampi per le mini brioches (vanno bene quelli in metallo, in silicone, per i muffin, per le tortine) e lasciamo lievitare per circa 1 ora e 30, coprendo con un panno pulito.

Poi inforniamo per 10-15 minuti (dopo aver spennellato con un uovo battuto la superficie, solo se vogliamo l'effetto lucido) in forno preriscaldato.

Sforiamo poi quindi e dopo aver fatto raffreddare gli stampi, togliamo le nostre mini brioches e serviamo. Possiamo ora farcirle con formaggi o con miele, o marmellate.

Perfetto per tutto, si conservano anche per 4/5 giorni (se correttamente imbustate in maniera ermetica).