

Ingredienti

25 g lievito di birra (1 panetto di lievito fresco)
250 ml di latte tiepido
25 g di olio d'oliva
50 g zucchero di canna
400 g farina 00
2 cucchiaini di sale fino
50 g di semi di girasole

Preparazione

Versiamo il latte tiepido in un recipiente (di ceramica o vetro) con lo zucchero e sbricioliamo il lievito, mescoliamo con una frusta manuale e copriamo per 15 minuti lasciando fermentare.

Nel frattempo in una ciotola più grande prepariamo la farina con il sale e i semi di girasole, 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 torta (io ne ho usato uno 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 a temperatura media.

Sforniamo poi quindi e dopo aver fatto raffreddare lo stampo, togliamo la nostra bella brioche soffice e profumata.
Si presta sia con il dolce che con il salato.