

Ingredienti

25 g lievito di birra (1 panetto di lievito fresco)
1 bicchiere di latte d'avena
25 ml di olio extravergine d'oliva
3 cucchiai di zucchero di canna
400 g farina 00
1 cucchiaino di sale fino

Preparazione

Scaldare il latte e sciogliamoci dentro lo zucchero di canna e il lievito sbriciolato con l'aiuto di una frusta manuale. Copriamo per 15 minuti lasciando fermentare.
Nel frattempo in una ciotola più grande prepariamo la farina con l'olio, 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 grossi

stampini per muffin.
Copriamo con un panno pulito e lasciamo lievitare per 1 ora e 30 prima di infornare per 10-15 minuti in forno preriscaldato.
Sforniamo quindi e dopo aver fatto raffreddare gli stampi togliere e servire anche tiepide le nostre brioche totalmente vegan.