

Questa ricetta è vegana al netto dell'uovo che serve solo per spennellare la superficie delle brioches che ha lo scopo di "lucidarle" e di aiutare a mantenere l'umidità al loro interno quindi una morbidezza più duratura.

Ingredienti per 8 brioches
250 g di farina di farro raffinata
250 g di farina "00"
50 g di margarina di soia
25 g di lievito di birra fresco
30 g di miele
250 g di latte di soia caldo
50 g di zucchero integrale di canna
10 g di sale
1 uovo da spennellare in superficie (opzionale e se non lo usiamo saranno 100% vegan)

Preparazione

In una tazza scaldiamo il latte di soia con 2 cucchiaini di zucchero, poi aggiungiamo il lievito di birra sminuzzato e mescoliamo con una frusta manuale, delicatamente, in modo da farò sciogliere per bene il lievito. Quindi copriamo con della pellicola ed un panno pulito per 10-15 minuti.

In una ciotola invece prepariamo la margarina di soia, le farine, il miele, il resto dello zucchero di canna, il sale.

Aggiungiamo quindi il latte di soia fermentato (dopo i 15 minuti) ed impastiamo energicamente per 10-15 minuti fino ad ottenere una palla omogenea che copriremo nella ciotola, con della pellicola ed un panno pulito per circa 1 ora.

Trascorsa l'ora dividiamo l'impasto in 9 palline uguali, di cui 8 saranno le brioches e la 9 sarà divisa in 8 "tuppi" ovvero i "piricuddi" (in palermitano), quindi le palline che stanno sulle brioches. Ancora una volta copriamo con la pellicola e poi il panno e lasciamo lievitare per 90 minuti.

Le nostre brioches saranno cresciute un bel po' nel frattempo e non ci resta che spennellarne la superficie con l'uovo un po' battuto ed infornare per 30 minuti a fuoco basso (diciamo 120°) fino a quando la superficie non risulterà dorata.

Quindi sforniamo e lasciamo intiepidire prima di addentarle!