

### **Ingredienti** (fonte: Luca Montersino – *Peccati di Gola* – scuola di pasticceria – Editore SITICOM)

500 grammi di farina bianca con “W” elevato  
15 grammi lievito di birra  
70 grammi di zucchero semolato  
80 grammi di latte intero  
180 grammi di uova intere (circa 3,5 uova)  
180 grammi di burro ammorbidito  
15 grammi di miele  
7,5 grammi di Marsala  
8 grammi di sale  
un tuorlo e qualche cucchiaino di latte intero per spennellare

Con le dosi di questa ricetta (diversa da quella, più sbrigativa, per la pasta brioche da rosticceria già pubblicata) potrete preparare anche una brioche, del tipo dolce-salato, per una teglia di 25 cm. circa di diametro. In questo caso il forno dovrà essere preriscaldato a 200° e il tempo di cottura è di circa venti minuti.

L'impasto per la brioche, come già detto nella ricetta della pasta brioche da rosticceria, è meglio prepararlo con l'aiuto di una planetaria con l'attrezzo a gancio però, in ogni caso, potete procedere anche manualmente.

#### • **La farina**

Per un impasto elastico, come il nostro, è necessaria una farina con un valore di “W” alto (comunemente chiamata anche farina di forza), cioè con un alto valore proteico, ovvero sia ricca di glutine. Questo valore non è quasi mai indicato sulle farine vendute per uso casalingo e ciò rende difficoltoso l'acquisto della farina giusta. Nel nostro caso possiamo ripiegare sulla farina Manitoba che ha queste caratteristiche;

#### • **Il latte**

Anche questo è un ingrediente che deve essere adoperato alle giuste temperature. Vale a dire che è importante il clima in cui ci troviamo al momento della realizzazione della brioche. Pertanto se ci troviamo in condizioni freddissime useremo il latte tiepido, mentre normalmente deve essere freddo, soprattutto se l'impasto sarà realizzato con una planetaria (consigliata nel nostro caso).

### **Procedimento**

**Brioche siciliana** | L'impasto per la brioche, come già detto nella ricetta della pasta brioche da rosticceria, è meglio prepararlo con l'aiuto di una planetaria con l'attrezzo a gancio, tuttavia potete procedere anche manualmente.

Sistemare nella planetaria la farina setacciata, il lievito spezzettato e lo zucchero. Mettere in moto la planetaria a velocità minima e aggiungere tutto il latte (tenendo presente quanto detto a proposito di questo ingrediente). Unire le uova, poco per volta (portando la planetaria a velocità media), in modo che vengano assorbite dalla farina e continuare a lavorare fin quando l'impasto sarà liscio, compatto e omogeneo. A questo punto aggiungere il burro morbido, poco per volta, in modo che venga assorbito dall'impasto, fino ad esaurimento dell'ingrediente.

Nel frattempo miscelare il Marsala con il miele e mettere da parte.

Allorché l'impasto avrà assorbito tutto il burro e risulterà liscio, unire poco per volta, la miscela di miele e Marsala e, non appena anche questo liquido sarà assorbito dall'impasto, aggiungere poco per volta, il sale. Far lavorare ancora per qualche minuto, fermare la planetaria, prendere l'impasto avendo cura di spolverare le mani e il piano di lavoro con la farina. Depositare la pasta sul piano di lavoro e formare una palla avendo cura di riportare l'impasto dai bordi verso la sua parte inferiore. A questo punto riporre l'impasto (che sarà morbidissimo) in frigorifero per un'ora.

Trascorso il tempo staccare pezzetti di pasta, arrotolarli con il palmo delle mani, sul piano di lavoro infarinato, in modo da formare delle palline grandi quanto una piccola arancia (circa 60 grammi) e depositarle direttamente su una placca da forno foderata con carta-forno; staccarne altre, in uguale quantità (serviranno per il "tuppo") ma di diametro molto più piccolo (circa due cm.). Nelle palline più grandi, praticare al centro una depressione (con il pollice), in modo da adagiarvi quelle più piccole pigiandole un po'. Ricoprire con pellicola da cucina e mettere a lievitare per circa due ore in luogo tiepido (il volume deve raddoppiare).

Spennellare la superficie delle biricoches con il tuorlo battuto e il latte e mettere in forno preriscaldato 200° per 10-15 minuti. Non appena le brioches saranno appena colorite, spegnere e lasciarle in forno ancora per un po', in modo che si completi la doratura.

**RICETTA A CURA DI:** [ricettedisicilia.net](http://ricettedisicilia.net)