

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Pan brioche

Strawberry · Monday, June 21st, 2010

Ingredienti: (8 persone)

- 300 gr farina
- 125 latte
- 5 gr zucchero
- 75 burro
- un uovo
- 12 gr lievito
- sale

Preparazione:

In una ciotola sgusciate l'uovo, sbattetelo e tenetelo da parte. Su di un piano da lavoro versate la farina a fontana, il lievito, il latte, lo zucchero, il burro e un pizzico di sale, impastate e riempite a metà otto stampi imburrati, spennelateli con l'uovo sbattuto in precedenza e lasciate lievitare fino a che non raggiungono il doppio del loro volume. Mettete gli stampi nel forno caldo per 20 minuti a 200°. Togliete dal forno, lasciateli raffreddare e poi tagliati a metà potete farcirli con quello che volete :salmone, formaggio, prosciutto, wustel.

This entry was posted on Monday, June 21st, 2010 at 8:41 am and is filed under [Altro](#), [Antipasti](#), [Italiane](#), [Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.