

Brioche al limone

- *Tempo di preparazione: 25 minuti, piu' 2 ore e 10 minuti di lievitazione*



Tempo preparazione:
25 minuti

Tempo di cottura:
0 minuti

Dosatura:
Per 0 persone



Elenco ingredienti

225 g di farina bianca
30ml/2 cucchiari di zucchero semolato
1 bustina (7 g) di lievito di
miscelazione istantanea
¼ di cucchiaino di sale
Scorza grattugiata di 1 limone
45ml/3 cucchiari di acqua tiepida
2 uova sbattute
100g di burro non salato, a dadini
e leggermente ammorbidito
1 tuorlo d'uovo, per spennellare
1 cucchiaino d'acqua, per spennellare

Istruzioni per la preparazione

1. Versare farina, zucchero, lievito, sale e scorza di limone nel recipiente del



mixer.

Con il braccio impastatore, lavorare gli ingredienti a velocità 1.

2. Alzare la velocità a 2, aggiungere gradualmente l'acqua e le uova per formare un impasto, poi lavorare per altri 2-3 minuti, staccando come necessario la pasta dalle pareti del recipiente. Aggiungere il burro e miscelarlo a velocità 3 per 3 minuti, fino ad incorporarlo del tutto.

3. Versare l'impasto in una grande terrina oleata, coprire con un panno pulito e inumidito e lasciare lievitare in un ambiente caldo e non esposto a spifferi per 1 ora e ½ fino a quando raddoppia in volume.

4. Imburrare una teglia di 500g. Lavorare una o due volte l'impasto su un tagliere leggermente infarinato e dividerlo in 8 porzioni.

Fare una pallina con ciascuna delle porzioni e metterla nella teglia. Coprire e lasciare lievitare per 40 minuti.

5. Preriscaldare il forno a 200°C. Miscelare l'albume e l'acqua creando e spennellare l'impasto. Cuocere in forno per 30 minuti fino ad avere pane ben dorato. Togliere immediatamente il pane dal forno e servire caldo con burro e marmellata.