

Chiocciola di brioche alle fragole



INGREDIENTI

Farina CROISSANT & BRIOCHE Molino Persello	500g
Acqua	200g
Lievito di birra secco	8g
Burro	25g
Uova	25g (un tuorlo + un po' di albume)

PROCEDIMENTO

1. Cominciate a mescolare la farina e il lievito con acqua e uova. Quando si sarà formato un panetto, aggiungete il burro a pezzettini un po' alla volta (a questo punto l'impasto comincerà a disfarsi, ma non abbiate paura, continuate a impastare!).
2. Impastate tutto per almeno 15-20 minuti, poi ponete il panetto a lievitare per 20 minuti.
3. Stendete successivamente l'impasto cercando di dargli una forma rettangolare, spalmatevi sopra la marmellata e arrotolate l'impasto dal lato lungo. A questo punto formate una "chiocciola" e ponetela in uno stampo a lievitare per almeno 60 minuti.
4. Cuocete a 180°C per 25 minuti (se a metà cottura prende già colore, abbassate la temperatura e continuate a cuocere).

OSSERVAZIONI

Stampo rotondo 20-22cm Ø