

Find Your Cake

Pizze e torte salate

Pasta brioche light



Ingredienti

500 gr farina Manitoba
1 uovo medio
250 ml latte
100 ml olio di mais
40 gr zucchero (facoltativo *)
½ cubetto lievito di birra o 3,5 gr
di lievito disidratato (**)
1 cucc.no di zucchero per il lievito
1 cucchiaino di sale
1 tuorlo d'uovo per spennellare
Farina per lo stampo
Semi di papavero per decorare
(facoltativo)

Attrezzatura

Robot da cucina con gancio
(facoltativo)
Pennello largo da pasticciare
Stampo adeguato alla
preparazione

Note

Questa ricetta può essere utilizzata per preparare Pan brioche, Strudel e Torte salate, Brioches, Palline farcite (Danubio) e tutto quello che vi suggerisce la fantasia. Questa versione prevede l'olio al posto del burro e, se necessario (per intolleranti al lattosio), il latte può essere sostituito con acqua.

Procedimento

Nella ciotola del robot, mescolare il lievito con un po' di latte tiepido e un cucchiaino di zucchero, aiutandosi con una forchetta. Coprire e far riposare per 30 min: il liquido formerà una schiuma.

Aggiungere a questo composto 400 gr di farina e il restante latte, sempre tiepido, e avviare il robot con il gancio a velocità 1, fino a quando l'impasto salirà lungo il gancio (avvitatura, circa 5-6 minuti).



Passare a vel. 1,5, aggiungere il sale, l'uovo, lo zucchero, l'olio e tutta la farina. Lavorare fino a quando l'impasto salirà nuovamente lungo il gancio. Passare a velocità 2 e lavorare ancora per 10 minuti. Capovolgere sul ripiano infarinato, aiutandosi con le mani o con una spatola. Raccogliere a palla, coprire con una ciotola (anche quella del robot) e lasciar lievitare per 2-3 ore.

Find Your Cake

Pizze e torte salate

Pasta brioche light

(*)Lo zucchero dona alla pasta un gusto particolare e può non piacere. Per questo motivo è facoltativo e il quantitativo può variare, secondo i gusti e le farciture, da 40 ad 80 gr. Ad esempio, si sposa bene con un impasto di carne tritata e mozzarelle (80 gr); con i salumi invece, vanno bene 40 gr o a volte meno.

Durante la cottura inserire un contenitore con poca acqua che, evaporando, manterrà il giusto grado di umidità e l'impasto risulterà soffice.



Trascorso questo tempo, ripiegare la pasta verso il centro partendo da un lembo e proseguendo fino a completare il cerchio.



Capovolgere l'impasto e lasciarlo lievitare ancora per 1 ora, quindi stendere la pasta, farcirla e decorarla secondo la ricetta (torte salate, strudel, brioches). Coprire e far lievitare fino al raddoppio del volume (1 o 2 ore). Portare il forno a 180°, spennellare con un tuorlo d'uovo sbattuto, cospargere con i semi di papavero (facoltativi) e infornare per 20 -30 min secondo le dimensioni.

Dopo i primi 15 minuti, o quando la superficie sarà abbastanza colorita, coprirla con un foglio di alluminio per evitare che si scurisca troppo.

Far raffreddare bene prima di sformare.



