



Brioche per gelato senza uova



© Ricette Bimby

Questa ricetta è per il Bimby TM 5 e TM31

Dosi per	6 pezzi
Tempo di preparazione	-
Tempo di cottura	-
Difficoltà	2 / 5
Tempo di lievitazione	4 ore
Tempo di riposo	10 min.

Ingredienti

- 40 g di burro
- 120 g di acqua
- 70 g di zucchero
- 15 g di lievito di birra fresco
- 300 g di farina 00
- Un cucchiaino di estratto di vaniglia
- Un limone non trattato (scorza grattugiata)
- Un pizzico di sale

Per decorare

- Latte q.b.
- Zucchero q.b.

Preparazione

Metti nel boccale 40 g di burro, 120 g di acqua, 70 g di zucchero, 15 g di lievito di birra fresco e sciogli **2 Min. 50° Vel. 2**.

Aggiungi 300 g di farina 00, un cucchiaino di estratto di vaniglia, la scorza grattugiata di un limone e mescola **20 Sec. Vel. 3**.

Lascia raffreddare **10 Min.**

Unisci un pizzico di sale e impasta **4 Min. Vel. Spiga**.

Trasferisci l'impasto (ancora abbastanza idratato) in una ciotola, copri con la pellicola e metti a lievitare in un luogo buio e a riparo da correnti d'aria per circa **3 Ore**.

Una volta raddoppiato di volume, trasferiscilo sul piano di lavoro infarinato e lavoralo per qualche secondo aiutandoti con un poco di farina.

Dividilo in 6 palline da circa 7 cm e 6 palline da circa 3 cm.

Lavora bene le palline con le mani, così che risultino lisce e uniformi.

Con un dito, pratica una leggera fossetta nelle palline più grandi, bagna con un poco di acqua e adagiaci sopra le palline più piccole.

Sistema le brioche su una teglia rivestita con carta da forno e mettile a lievitare nel forno

spento per circa **1 Ora**.

Accendi il forno a **200°**.

Una volta raddoppiate, spennella con una miscela preparata con 4 cucchiaini di latte e 2 cucchiaini di zucchero.

Cuoci nel forno preriscaldato **10 Min. a 200°**.

Abbassa la temperatura a **180°** e continua a cuocere per **15 Min.**, fino a quando saranno dorate.

Una volta raffreddate, servi le brioche tagliate a metà e farcite con il tuo gelato preferito

Consigli

Quando inforni le brioche, il forno deve essere già alla giusta temperatura! Togli dal forno le brioche circa 15 minuti prima della fine della lievitazione e accendi il forno

Data l'assenza delle uova sia nell'impasto che sulla loro superficie, queste brioche non diventeranno scure in cottura, ma manterranno un colore dorato quasi ambrato, fai quindi attenzione a non prolungare la cottura o saranno troppo secche!!

Al posto dell'estratto di vaniglia puoi utilizzare l'aroma di vaniglia.

Hai un forno a gas? Nei primi **10 Min.** di cottura metti sul fondo una teglietta con qualche cubetto di ghiaccio, così da dare una spinta di vapore all'interno del forno (solo nella prima parte della cottura delle brioche).