

Pan brioche filante a lievitazione mista con LICOLI



Tempo totale

45 min

Un pan brioche talmente soffice che sembra di mangiare una nuvola! Inoltre, è reso ancora più goloso dalle gocce di cioccolato.

Piatto: colazione, Dessert, merenda

Cucina: francese, italiana

Keyword: brioche filante, cioccolato, golose ricette, kenwood, licoli, lievitazione mista, lievito madre liquido, lievito naturale liquido, pan brioche, pasta madre liquida, ricetta senza uova

Golose Ricette: admin

Ingredienti

- 100 gr LICOLI (lievito naturale liquido) rinfrescato
- 2 gr lievito di birra fresco
- 590 gr farina w350 (manitoba)
- 1 cucchiaio di malto
- 370 gr acqua
- 40 gr latte intero in polvere
- 150 gr zucchero semolato
- 10 gr sale
- 140 gr burro morbido
- 200 gr gocce di cioccolato fondente (tenute in freezer fino al momento dell'utilizzo)

[Stampa](#)

Istruzioni

Prima di iniziare:

- Riscaldare l'acqua e sciogliere il latte in polvere. Mettere da parte.

Prepariamo il lievito:

- Mescoliamo 100 gr di LICOLI, 100 gr di farina (presa dal totale), il lievito di birra fresco e 100 gr dell'acqua in cui abbiamo sciolto il latte in polvere.
- Facciamo raddoppiare (ci vorranno un paio di ore).

Prepariamo l'impasto per il pan brioche filante a lievitazione mista:

- Nella vasca della planetaria, munita di frusta a K (o scudo), versiamo tutta la farina, lo zucchero, il sale, il malto ed il lievito.
- Azioniamo a vel. 1 e cominciamo a far amalgamare.
- Aggiungiamo poco per volta il miscuglio di acqua e latte in polvere, facendo assorbire bene prima di ogni altra aggiunta.
- Terminiamo tutto il liquido e lavoriamo finché l'impasto non si stacca dalle pareti della ciotola (possiamo aumentare la velocità a 1,5).
- A questo punto, cominciamo ad aggiungere il burro morbido, sempre poco per volta e facendo assorbire bene prima di ogni altra aggiunta, in modo da non far perdere l'incordatura all'impasto.
- Terminiamo aggiungendo le gocce di cioccolato.
- Sostituiamo la foglia (o scudo) con il gancio a spirale e facciamo lavorare ancora per qualche altro minuto.
- Chiudiamo l'impasto e mettiamo a lievitare in un luogo caldo fino al raddoppio.
Se non si ha tempo, si può mettere l'impasto in frigo e procedere con il passaggio successivo anche dopo 8-10 ore.
- Una volta lievitato, riprendiamo il pan brioche filante e dividiamo in tanti pezzi (decidiamo noi il peso di ognuno).
- Pirliamo ciascun pezzo, dandogli una forma sferica e mettiamo a lievitare in uno stampo (io ho scelto uno da ciambella).
- Copriamo e rimettiamo a lievitare fino al raddoppio.
- Preriscaldiamo il forno a 180°C ed inforniamo per 15-20 minuti (fino a doratura).
- Sforiamo e facciamo raffreddare (se riuscite a resistere senza strapparne un pezzo!!!)

Note

Vi consiglio di partire da ingredienti freddi (facciamo raffreddare l'acqua dopo averci sciolto il latte in polvere) in modo da chiudere l'impasto ad una temperatura inferiore ai 28°.

Ricordatevi che entrambe le lievitazioni (quella del lievito, prima, e quella dell'impasto totale, poi) vanno fatte ad una temperatura di 26/28°C -



Pan brioche filante a lievitazione mista con LICOLI

E' una brioche filante che sorprenderà anche i meno esperti, basta staccarne un pezzetto con le mani per vedere la mollica allungarsi:



brioche filante a lievitazione mista con LICOLI

Si conserva ben chiusa in contenitori ermetici o in buste per alimenti ben chiuse!



Pan brioche filante a lievitazione mista con LICOLI