

# BRIOCHE CON LO ZUCCHERO (SICILIA)



Ricetta e foto a cura di Paola Palestini.  
fonte: <https://blog.giallozafferano.it/cucinavistamare/>

## INGREDIENTI

250 g Farina w 400 (o Manitoba)  
250 g Farina 00  
75 g Zucchero  
5 g Sale  
75 g Strutto  
20 g Lievito di birra fresco  
170 ml Acqua  
170 ml Latte



food



## PREPARAZIONE

Versare il latte e l'acqua nella ciotola dell'impastatrice e sciogliervi il lievito.

Aggiungere entrambe le farine setacciate, il sale e lo strutto.

Lavorare l'impasto fino ad ottenere un panetto liscio omogeneo. Trasferire il panetto all'interno di una ciotola, coprirlo e lasciarlo lievitare in un ambiente tiepido per un'ora e mezza.

Trascorso il tempo necessario, trasferire l'impasto sul piano di lavoro, sgonfiarlo leggermente e procedere con le pieghe di rinforzo circolari. Lasciare riposare il panetto per circa 20 minuti.

Formare le brioche secondo la grandezza e la forma desiderata (intrecci, chioccioline e treccine). Sistemare le brioche su una teglia rivestita di carta forno, spennellare la superficie con una miscela di latte e acqua e lasciarle lievitare finché non avranno raddoppiato il loro volume (dai 40 minuti a un'ora secondo la temperatura dell'ambiente). Spennellare nuovamente le brioche e cuocerle in forno preriscaldato a 180 °C finché non saranno dorate (15/20 minuti a seconda delle caratteristiche del forno).

Una volta pronte, spennellare le brioche ancora una volta e cospargerle con lo zucchero semolato.