



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)  
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Ricette di cucina

---

## Brioche

Briyoş



Un pacco di lievito  
Un bicchierino l'acqua fresca  
Un cucchiaino di zucchero  
Un bicchierino di latte fresca  
Un uovo  
Un albume d'uovo  
Mezzo pacco di burro  
Un cucchiaino di sale  
Per la sopra;  
Un tuorlo d'uovo

# E non ha ciotola da impastare mettono le Vito zucchero e la tua fresca se mi Celano alla sopra se aggiunge burro sciolto uova albume d'uovo e sale ultimamente se aggiungi alla farina per avere un impasto omogeneo.  
# Poi si coperta l'impasto e se lascia riposare circa per 1,5 ore.  
# Dopo del tempo fa l'impasto prendono 3 per 1 e si condivide 9 pezzi uguali e se danno le figure di palline.  
# Anche l'altra pezzo nell'impasto si condivide 9 pezzi uguale e se lo togliamo anche a quelli poi se fidano nel vassoio oliato.  
# Poi brioche preparati se aspettano nel vassoio circa per 20 ho 25 minuti.  
# Ultimamente si aggiunge un cucchiaino albume d'uovo sopra del brioche e ai fianchi.  
# Poi il vassoio si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi si cucinano finché sia Rossi sono bene i brioche.  
# Si porta al tavolo come il pane.

**Nota:** Brioche ed un pane della cucina di Francia.