



Brioche

Briyoş



Un pacco di lievito
Un bicchierino l'acqua fresca
Un cucchiaio 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 uguali e se lo togliamo anche a quelli poi se fidano nel vassao oliato.
- # Poi brioche preparati se aspettano nel vassoio circa per 20 ho 25 minuti.
- # Ultimamente si aggiunge un cucchiaio 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.