

A colazione con le brioches di Dida



Pensieri e pasticci



Pensieri e pasticci

La colazione, come già detto più e più volte, è il pasto che preferisco. Purtroppo però durante la settimana rimane un pò sacrificata dal fatto che si è sempre di corsa, l'orologio incombe, insomma non la gusto come vorrei!

Per questo, se posso, nelle mattine del week end, soprattutto il sabato, cerco di preparare qualcosa di particolarmente sfizioso per coccolarmi e coccolare i miei cari.

Queste brioche viste da Dida [qui](#), (credo fosse una ricetta di [Romy](#)...) mi avevano subito colpito...in più, il bello era poter utilizzare la pasta madre, che, da me, rende il suo meglio coi dolci che con il pane!!!!

Ecco la ricetta presa pari pari dal blog della dolce [Dida](#), che ringrazio...

Ingredienti:

200 g pasta madre

400 g farina 00

100 g zucchero

50 g burro morbido

200 ml latte intero

3 tuorli d'uovo

un pizzico di sale

Ho sciolto la pasta madre nel latte tiepido. Poi ho aggiunto tutti gli altri ingredienti, per ultimi sale e burro ed ho lavorato tutti gli ingredienti a mano

Una volta ottenuto un impasto morbido, lo si mette a riposare in una zuppiera infarinata, coperto da un canovaccio, in un luogo caldo, per due ore.

A questo punto rilavorate velocemente la pasta e datele la forma di un filoncino: ponetelo su una placca infarinata e mettetelo di nuovo a riposare in un luogo riparato (va beneissimo anche il forno spento!), per cinque ore, io ho fatto riposare tutta la notte.

Tagliate quindi a pezzi il filoncino, con un coltello ben infarinato , con delicatezza, e formate le brioches.

Spennellatele di tuorlo mescolato a pochissimo latte, e cospargete di abbondante granella.

Io non avevo più tuorli, e le ho spennellate solo con latte.....

Nel frattempo preriscaldate il forno statico a 200°.

Infornate per trenta minuti, ricondandovi, però, di abbassare il forno a 170°, negli ultimi dieci minuti.



Sfornate e raffreddate su una gratella.



Avete visto che sofficità all'interno??...
...provate ad immaginarle con una bella tazza di caffèlatte
fumante...e della marmellata fatta in casa...un velo di burro...
..un bicchiere di succo d'arancia...
Non vedo l'ora che arrivi sabato mattina!
...ma manca poco, domani è solo venerdì!

