

Le mie brioches “cu zuccuru” di Paoletta





Come già dicevo l'altro giorno, è troppo bello accendere il forno in questi giorni...un pò perchè fa freddo...
..a proposito, siamo sepolti dalla neve, mi sembra di ricordare quella nevicata dell'epifania dello scorso anno...



...questo è il mio povero pino, stracarico di neve...
..comunque dicevo, è bello preparare qualcosina di buono buono, magari morbido e profumato, magari per la colazione...
Ecco qua, ho voluto preparare [queste](#) brioches viste da Paoletta..era da tempo che facevo loro un filo spietato, e così mi sono decisa.

Beh, devo dire, sono superbe!
Grazie [Paoletta!](#)



Ricetta presa pari pari dal suo blog

Ingredienti

g 250 farina manitoba

g 250 farina 00

g 75 zucchero

g 5 sale

g 75 di strutto

g 20 di lievito di birra

170 ml d'acqua

170 ml di latte

Preparazione:

Se si vogliono fare in giornata.

Fare un impasto con gli ingredienti indicati, lo strutto alla fine.

Porre a lievitare per un'ora e mezza in luogo tiepido, e comunque fino al raddoppio. Sgonfiare un poco l'impasto, fare le pieghe del secondo tipo (quelle di Adriano, per intenderci) e lasciar riposare circa 15/20 minuti.

Quindi formare i maritozzi a forma di treccine, senza

rilavorare eccessivamente l'impasto.
Allinearli man mano distanziati sulla placca foderata di carta
forno, pennellarli con una miscela di latte e acqua e
lasciarli lievitare fino al raddoppio.



In estate bastano circa 40 minuti, in inverno ci vorrà anche
più di un'ora.
Pennellarli di nuovo con la miscela di latte e acqua e cuocere
in forno a 180/190° circa finchè non saranno belli dorati.
Non appena sfornati si spennelano di nuovo e subito si
spolverano con abbondante zucchero semolato.



Io ho seguito pari pari la sua ricetta...e mi sono venuti
splendidamente soffici e delicati...
Ora vi lascio...vado a vedere se mio marito ha finito di
spalare, altrimenti gli dò una mano...arghhhhhhhhh