

BRIOCHES

INGREDIENTI:

- gr. 100 farina Mix C (Schar)
- gr. 100 farina Gluteno (Schar)
- gr. 40 burro
- gr. 40 zucchero
- n. 1 bustina lievito per dolci
- n. 1 uovo
- ML. 120 latte
- n. 1 cucchiaino di zucchero vanigliato
- - un pizzico di sale

PREPARAZIONE:

Sciogliere il lievito nel latte appena tiepido, nel quale è stato sciolto lo zucchero, impastare le farine prima con il burro e di seguito con il latte e l'uovo. Lavorare bene l'impasto, modellare con le mani unte di olio o di farina senza glutine le forme delle brioches e porle sulla lastra del forno. Far lievitare 60.90 minuti e spennellare con un tuorlo d'uovo mescolato con il latte. Infornare a 190°C per 25 minuti circa.