

P an brioche

all'albicocca

600 gr di latte
5 uova fresche medie
20 gr di lievito
1,5 kg di Manitoba
30 gr di miele
30 gr di sale
375 gr di burro
600 gr di albicocche
seche

1. Iniziate mescolando il latte, il miele e quattro uova, lasciando l'ultimo uovo da parte per il momento.
2. A questo punto, aggiungete il lievito e la farina manitoba, continuando a impastare fino a quando l'impasto non si staccherà dalle pareti della planetaria (o dal tagliere, se state impastando a mano).
3. Aggiungete quindi il burro poco alla volta, continuando ad impastare fino a quando l'impasto diventerà liscio ed elastico.
4. A questo punto, tagliate le albicocche seche in piccoli pezzi e aggiungetele all'impasto insieme all'ultimo uovo e al sale.
5. Continuate ad impastare fino a quando l'impasto sarà ben amalgamato.
6. A questo punto, tagliate l'impasto in pezzi di circa 150 gr e formate delle palline, che dovrete inserire nello stampo per pane in cassetta.
7. Lasciate lievitare l'impasto fino al raddoppio almeno del volume iniziale, poi infornate a 180° per circa 20 minuti.
8. Una volta sfornato, togliete il pan brioche dallo stampo e lasciatelo riposare capovolto, coperto da un panno, in modo che si raffreddi lentamente e si mantenga morbido.

Il tempo e l'unico modo necessario per aver successo nell'esecuzione della ricetta.

