

# Brioche intrecciate alla cannella con Nutella®

Difficile

6 h 45 min



## INGREDIENTI

### PER 8 PORZIONI

6 g di lievito fresco

70 ml di latte intero

3 uova

270 g di farina

120 g di zucchero semolato

5 g di sale (1 cucchiaino)

180 g di burro ammorbidito

7 g di cannella (1 cucchiaino)

120 g di Nutella®

## PROCEDIMENTO



1

Sbriciolate il lievito in una ciotola capiente e copritelo con il latte. Lasciate riposare per 10 minuti.

Mescolate rapidamente per sciogliere il lievito, quindi aggiungete 2 uova, la farina, 35 g di zucchero e il sale.

Mescolate con un cucchiaino fino a formare una pasta.



2

Trasferite la pasta su un piano di lavoro e lavoratela per circa 15 minuti fino a renderla liscia ed elastica.

Incorporate gradualmente 70 g di burro e continuate a lavorare per 5 minuti.

Collocate la pasta in una ciotola, coprite con pellicola trasparente e lasciate lievitare a temperatura ambiente per circa 2 ore.

Quando le dimensioni sono raddoppiate, trasferite la ciotola in frigorifero per 1 ora.



**3**

Nel frattempo, mescolate il burro e lo zucchero rimasti con la cannella in una piccola ciotola. Mettetelo da parte.



**4**

Foderate 2 teglie con carta forno e mettetele da parte.

Trasferite la pasta raffreddata su un piano di lavoro leggermente infarinato e spianatela formando un rettangolo di circa 30 cm x 40 cm.



**5**

Spalmate il burro alla cannella su  $\frac{2}{3}$  della superficie della pasta.

Piegate la parte non imburrata della pasta fino al centro.

Quindi piegate l'ultimo  $\frac{1}{3}$  sopra il resto, come se doveste chiudere una busta.

**6**

Tagliate la pasta in 8 lunghe strisce e arrotolate ogni striscia di pasta su se stessa in modo da formare un nodo.

Collocate ogni nodo su uno dei vassoi preparati, controllando che l'estremità della striscia sia nascosta sul fondo.

Coprite con pellicola trasparente e lasciate lievitare per 2 ore fino a quando le dimensioni non saranno raddoppiate.

Preriscaldate il forno a 180° e posizionate la griglia del forno a media altezza.

Sbattete l'uovo restante in una piccola ciotola, spennellate la brioche con l'uovo sbattuto e cuocete per 15 minuti (fino a quando sarà dorata).

**7**

Sfornate la brioche e lasciatela raffreddare completamente.

Tagliate a metà la brioche nel senso della lunghezza e spalmatevi all'interno 15 g di Nutella®.

