

RICETTE

Brioche al vapore con Nutella®

Media

2 h 40 min



INGREDIENTI

per 6 porzioni

- 250 g di farina tipo 0
- 3 g di lievito di birra disidratato
- 20 g di zucchero
- 150 g di latte tiepido
- 20 g di olio di semi di girasole
- Nutella® (15 g per porzione)
- Zucchero a velo per decorare



Per questa deliziosa ricetta, la quantità perfetta di Nutella® è 15 g a porzione!

PROCEDIMENTO

- 1** Per realizzare le brioche al vapore con con Nutella® prepariamo in una ciotola la farina tipo 0, aggiungiamo il lievito di birra disidratato, lo zucchero e mescoliamo.
- 2** In una ciotola capiente versiamo il latte tiepido e l'olio di semi di girasole. Iniziamo a mescolare con una forchetta e ad aggiungere la farina un po' alla volta.
- 3** Rovesciamo poi l'impasto sul piano e lavoriamolo a lungo, fino ad ottenere una consistenza soda ed elastica.
- 4** Mettiamo il panetto ottenuto in una ciotola, incidiamolo a croce e copriamo con la pellicola trasparente. Lasciamo lievitare fino al raddoppio del volume, ci vorranno circa 90 minuti.
- 5** Trascorso il tempo necessario al raddoppio del volume, riprendiamo il nostro impasto e con un mattarello stendiamo sul nostro piano di lavoro, per ottenere una sfoglia rettangolare spessa circa mezzo centimetro.
- 6** Tagliamo la sfoglia con una rondella liscia o con un coltello ben affilati, per ottenere sei triangoli e facciamo una piccola incisione alla base di ogni triangolo.
- 7** Prepariamo 6 foglietti di carta forno, che serviranno per la cottura. Arrotoliamo i triangoli, diamo forma alle brioche e mettiamole sui fogli di carta forno.
- 8** Copriamo i cornetti con un canovaccio e/o della pellicola trasparente e lasciamoli lievitare per circa 20 minuti e intanto prepariamo la vaporiera per la cottura.
- 9** Versiamo dell'acqua sul fondo della vaporiera e portiamola a bollore, sistemiamo poi i cornetti nel cestello, sopra al foglietto di carta forno, avvolgiamo il coperchio con un panno, portiamo il cestello sulla base e copriamo.
- 10** Lasciamo cuocere le brioche al vapore per 10 minuti esatti senza mai aprire.
- 11** Tagliamo poi a metà le nostre brioche al vapore e riempiamole con Nutella®. Aggiungiamo infine zucchero a velo sulla superficie delle brioche!

**Condividete la ricetta con l'hashtag
#NutellaRicette**