

RICETTE

Fiori di Brioche con Nutella®

Facile

4 h 0 min



INGREDIENTI

per 6 porzioni

300g di farina 00

220g di farina manitoba

250ml di latte

60ml di olio vegetale

1 uovo

80g di zucchero

5g di lievito di birra secco (in alternativa 15g di lievito di birra fresco)

1 cucchiaino di miele

1 cucchiaino di sale

15g di Nutella® per ogni fiore

zucchero a velo q.b.

nocciole per decorare



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

PREPARAZIONE

- 1 Amalgamate gli ingredienti liquidi unendo il latte all'olio e aggiungendo l'uovo.
- 2 Aggiungete poi lo zucchero, la farina 00 e il lievito.
- 3 Iniziate ad amalgamare e aggiungete un cucchiaino di miele che aiuterà la lievitazione.
- 4 Aggiungere il resto della farina e il sale e impastate fino ad ottenere un impasto liscio e morbido. Fate lievitare per 3 ore.
- 5 Quando l'impasto sarà raddoppiato, formate delle palline da 15g ognuna (aiutatevi con una bilancia di precisione).
- 6 Unite 5 palline tra di loro fino a formare un fiore. Con il dito schiacciate la parte centrale delle palline in modo da unirle e formare il centro del vostro fiore.
- 7 Fate lievitare per 30 minuti, poi spennellate con un composto di uovo sbattuto e latte.
- 8 Infornate a 180° per 15/20 minuti o finché non saranno ben dorati.
- 9 Sfornate i vostri fiori e copriteli con un canovaccio, in questo modo il vapore li renderà ancora più soffici.
- 10 Decorate con poco zucchero a velo e 15g di Nutella® per ogni fiore.
- 11 Aggiungete una nocciola al centro e servite