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