

# Pan brioche



Questo fantastico impasto lievitato sarà una perfetta base da farcire a piacimento, ma è già buonissimo così com'è.



PREPARAZIONE  
20 MINUTI



DIFFICOLTÀ  
FACILE



COTTURA  
15 MINUTI



RIPOSO  
2 ORE E 30 MINUTI

**CALORIE RISPARMIATE CON DIETE.TIC AL POSTO DELLO ZUCCHERO =  
TOTALE 267 KCAL**

## INGREDIENTI

350 g di farina forte  
1 uovo  
1 tuorlo  
60 g di burro  
20 gocce di Diete.Tic o 10maxi gocce (confezione spray)  
1 g di sale  
120 g di latte  
10 g di lievito di birra  
1 limone non trattato

## STEPS



1.

Sciogliete il lievito di birra nel latte e aggiungete le 20 gocce di Diete.Tic. Disponete in una ciotola la farina, l'uovo e il tuorlo, il sale e il composto di latte e lievito. Cominciate ad impastare, quindi aggiungete il burro ammorbidito e i semi di vaniglia. Lavorate l'impasto fino a che non sarà incordato. Fate lievitare 1 ora in frigorifero.



2.

Trascorsa l'ora, date forma alle brioche, adagiatele in uno stampo 25 x 11 cm e lasciatele lievitare altre 2 ore a 30 coperte con un panno umido.



3.

A questo punto, spennellate le brioche con l'uovo e infornatele.



4.

Cuocete a 190°C per circa 15 minuti, monitorando la cottura.