



BRIOCHE RIPIENE

Con metodo Tang Zhong

INGREDIENTI

per il Tang Zhong :

- 125 ml di acqua
- 25 g di farina

Per l'impasto:

- 380 g di farina debole
- 50 g di zucchero semolato
- 2 uova a t.a.
- 120 ml di latte intero tiepido
- 55 g di burro a pomata
- 7 g di lievito di birra secco
(oppure 15 gr di lievito di birra fresco)

- un pizzico di sale

PROCEDIMENTO

Per preparare il tang zhong: in una pentola versare l'acqua insieme alla farina, con l'aiuto delle fruste mescolate energicamente fino ad ottenere un impasto appiccicoso. (Se possibile misurare 65 gradi di temperatura del roux. Versare in una ciotola e lasciare raffreddare completamente (4 h)

Per l'impasto:

- Nella ciotola della planetaria versare la farina, il lievito, lo zucchero e mescolare.
- Unire tutto il tang zhong e le uova, con il gancio ad uncino continuare ad impastare a media velocità.
- incorporare il latte a filo ed impastare fino all'incordatura. Aggiungere il sale.
- Unire il burro a pomata una noce alla volta e aggiungere l'altra solo quando l'impasto avrà completamente assorbito la precedente.
- Trasferire in una ciotola e coprire l'impasto con la pellicola. Lasciare lievitare fino al raddoppio.
- Riprendere l'impasto, sgonfiarlo e le stenderli su un piano di lavoro infarinato.
- Stendere con un mattarello e ricavare un rettangolo. Spalmare il ripieno scelto lungo il lato in basso del rettangolo occupando un terzo della lunghezza. Praticare dei tagli creando delle striscioline nella parte non cosparsa di ripieno. Arrotolare partendo dalla parte dove abbiamo spalmato la crema.
- Riporre nello stampo per plumcake e lasciare lievitare fino al raddoppio.
- Spennellare con un tuorlo sbattuto con un po' di latte la superficie e infornare 175° per 35/40 minuti.

**TEMPO DI PREPARAZIONE: 20 MIN PIÙ DOPPIA
LIEVITAZIONE TEMPO DI COTTURA: 35 MIN
DOSE PER DUE STAMPI DA PLUMCAKE 23x12:**