

Pane dolce o brioche

Sono delle brioche-one, fatte con il burro e il latticello, dolci e buonissime, volevo metterci anche il rosso d'uovo ma mi sono dimenticata, sono venute buonissime lo stesso ma la prossima volta le faccio più piccole, queste sono matrimoniali.

200 gr. di lievito madre rinfrescato la sera prima

500 gr. di farina manitoba bio

6 cucchiaini di zucchero di canna grezzo

100 gr. di burro fatto in casa

una presa di sale

latticello tiepido quanto basta per impastare

Ho unito il tutto e impastato una decina di minuti, lasciato a lievitare circa 7 ore in forno spento, facendo un paio di volte una piegatura, alla fine ho diviso in 4 (ma meglio in 6 o 8) e fatto un'altra piegatura per ciascun paninone, lasciato ancora a lievitare per un'oretta, pennellato con latticello e infornato in forno caldo a 180 gradi per 45 minuti circa coprendo con un foglio di carta forno quando diventa dorato. Lasciato raffreddare lentamente avvolto in uno strofinaccio. Buono anche il giorno dopo.

