



## ANTIPASTI

# Tagliere misto con pan brioche

Ingredienti per 4 persone

- salumi misti Fior fiore per la corona
- 125 g di farina forte tipo Manitoba
- 150 g di farina "0"
- 50 g di burro morbido
- 125 ml di latte fresco di montagna Alta Qualità Fior fiore
- 7 g di lievito di birra disidratato D'Osa
- 1 uovo Origine Coop
- 1 cucchiaino di zucchero
- 1 cucchiaino di sale



Nella ciotola della planetaria versa le farine, il lievito, lo zucchero, le uova a temperatura ambiente e metà del latte. Amalgama a bassa velocità con la frusta K, aggiungendo a filo il latte restante. Quando il composto sarà omogeneo monta il gancio a spirale e incorpora il burro, poco alla volta. Impasta per 10 minuti, unendo verso la fine il sale. Quando l'impasto sarà liscio ed elastico trasferiscilo in una ciotola, copri con la pellicola e fai lievitare in forno spento con la luce accesa fino al raddoppio del volume. 2. Suddividi l'impasto in pezzi dello stesso peso (circa 45 g l'uno), forma delle palline e stringi un po' il fondo di ciascuna. Disponile a corona distanziandole di 1/2 cm in uno stampo di 10-12 cm di diametro. Copri con un canovaccio e fai lievitare per 45 minuti a temperatura ambiente. Cuoci la corona in forno a 190°C per 20 minuti. Sforma e servi con i salumi.

Questa ricetta è a cura della redazione di



Scarica la cover di "Buoni tutti" a questo link e confeziona il ricettario delle tue ricette preferite.

