

Stella di pan brioche rustica

S



Pronto in: 3:00 [h:mm]



Porzioni 20



Light?



Sì No



Difficoltà ★★★★★



Voto ★★★★★



Cottura e/o raffreddamento 0:30

Preparazione 2:30

Ingredienti

250g di farina 00
250g di farina manitoba
2 uova
5g di zucchero, un cucchiaino
10g di sale, un cucchiaino
180ml di latte
30g di burro
7g - 1 bustina, di lievito di birra disidratato [anche un panetto di lievito di birra classico funziona bene]

100g di mascarpone
250g di prosciutto cotto

Rustici 081

Procedimento

Miscelare le farine tra loro ed aggiungere il lievito, il sale e lo zucchero.

Mescolare bene e disporre a fontana

Sciogliere il burro

Aggiungere il burro sciolto, le uova leggermente sbattute all'interno

Aggiungere il latte a filo e lavorare il tutto fino ad ottenere un impasto morbido

Lasciar lievitare fino al raddoppio, circa 2 ore

Dividere l'impasto in 4 parti uguali e stenderli fino ad ottenere un disco alto pochi millimetri e di circa 25cm di diametro

Posizionare la carta forno in una teglia bassa di almeno 28cm di diametro

Stendere il primo disco sul fondo, spalmarlo di mascarpone e ricoprirlo di prosciutto cotto, lasciando 1cm non farcito intorno al bordo

Ripetere l'operazione per gli altri dischi, facendo aderire bene i bordi non farciti

Dividere il tutto in 16 spicchi

Consiglio pratico, disporre al centro un bicchiere capovolto o comunque una forma rotonda.

Dividere in 4 spicchi, poi ogni spicchio in 2 ed ancora in 2

Girare, aiutandosi con entrambe le mani, gli spicchi a 2 a 2 verso l'esterno per formare la stella

Lasciar lievitare per circa 1 ora

Volendo si può spennellare leggermente la superficie con un tuorlo

Porre in forno preriscaldato a 180° per 25/30 minuti

