

# Pan brioche tradizionale

Per la colazione di questa mattina sono tornata alle origini con un tradizionale pan brioche.

Quella che vi propongo è la ricetta semplice, senza nessuna aggiunta o aroma, per sfornare un pane fatto di tanta mollica soffice, lievemente dolce, racchiusa in una crosticina gustosa e friabile, grazie alla presenza di un buon burro del Trentino.

La cosa più buffa e curiosa è il piccolo viaggio che questo pane mi ha regalato stamattina. Un viaggio magico a costo zero, fatto di ricordi, relax, golosità e luoghi incantevoli! Proprio così perché stamattina alzandomi ho avuto quasi un dejavous, con quel profumo caldo e burroso, tipico della sala colazione nell'albergo delle vacanze. Mi sono ricordata di quelle mattine di relax in cui non mi alzo dal letto come uno zombie per recarmi in cucina, bensì un risveglio dolce, a stiracchiarsi e coccolarsi tra le coperte tiepide, con il sottofondo dei rumori tipici dell'hotel, delle altre stanze con le loro porte che si aprono e chiudono, perché c'è sempre qualcuno più mattiniero di noi, poi alzarsi, scostare la tenda scura per guardare che tempo fa e decidere l'itinerario del giorno. Ci si lava, ci si veste e via verso la sala colazioni, vestiti e pettinati, con la sola chiave della stanza tra le mani. Poi l'arrivo alla sala con il vociio delle persone, il tintinnio delle posate, il cigolio della macchina che tosta il pane, la colazione salata, dolce e il ricco buffet di prodotti freschi. Sono momenti semplici, quasi banali, eppure così rilassati dolcemente accompagnati dall'aroma del caffè e quel profumo burroso, a chiacchierare e qualche volta a guardare gli altri ospiti che giungono alla sala, cercando di indovinare la loro nazionalità. Ecco, questo è il mio piccolo viaggio fantastico di questa mattina, mentre sfornavo il mio pan brioche caldo e fragrante con il corpo e il pigiama a casa e la mente libera e leggiadra tra i viaggi e i suoi hotel. Non

mi resta che augurarvi buona colazione!

#### INGREDIENTI:

- 360 g di farina 00
- 150 g di burro (io ho usato un buon burro del Trentino)
- 60 ml di latte fresco parzialmente scremato
- 2 uova
- 3 cucchiaini di zucchero
- 1 cucchiaino di sale fino
- 2 cucchiaini di lievito di birra in polvere (circa 8 g)

#### PROCEDIMENTO CON MACCHINA PER IL PANE:

Per realizzare questa ricetta con la macchina del pane, procedere come di consueto, versando nel boccale della macchina prima tutti gli ingredienti in forma liquida, ed infine le polveri. Avviare il ciclo per pane dolce e il gioco è fatto

#### PROCEDIMENTO SENZA MACCHINA PER IL PANE:

In una ciotola versare la farina, ricavare un incavo ed aggiungere le uova, il burro freddo a pezzetti, il latte, lo zucchero e il lievito, iniziare ad amalgamare gli ingredienti, poi aggiungere il sale e continuare ad impastare, incorporando tutta la farina, fino ad ottenere un composto omogeneo ed elastico. Se necessario per agevolare la lavorazione, aggiungere poca farina 00. Lasciare riposare in luogo caldo e asciutto, coperto con un canovaccio. Dopo circa 40 minuti, riprendere il composto, reimpastarlo ed adagiarlo in uno stampo da plumcake foderato di carta forno (bagnata e strizzata aderirà meglio alle pareti dello stampo). Lasciare lievitare per circa 1 ora o fino a che avrà quasi raddoppiato, il proprio volume, poi cuocere in forno ventilato a 180 gradi per circa 25-30 minuti.



[Ilpentolinosmaltato.com](http://Ilpentolinosmaltato.com)



[Ilpentolinosmaltato.com](http://Ilpentolinosmaltato.com)