

Pan Brioche delle Sorelle Simili

Margherita e Valeria Simili, una coppia di gemelle di Bologna, hanno avuto per decenni un forno pasticceria nel centro della città; sono ormai famosissime, hanno scritto molti libri e tengono tuttora corsi di cucina un po' ovunque.



Questa è la loro ricetta del Pan Brioche, se l'esecuzione si rispetta scrupolosamente, il risultato è assicurato.

Ingredienti:

per il lievito:

- 150 gr di farina di forza (2/3 Farina 0 + 1/3 Manitoba)
- 90 gr di acqua
- 30 gr di lievito di birra

per l'impasto:

- 350 gr di farina di forza
- 50 gr di acqua
- 100 gr di burro morbido
- 30 gr di zucchero
- 10 gr di sale
- 2 uova

Impastare bene gli ingredienti del lievito e far riposare coperto per 40/50 minuti, fino al raddoppio.

Per l'impasto principale: fare la fontana, al centro mettere l'acqua, lo zucchero e le uova e amalgamare, aggiungere il burro e il sale e impastare, lavorando bene.

Quando il lievito è raddoppiato, metterlo sulla spianatoia, schiacciarlo e allargarlo bene con le mani, metteteci al

centro il secondo impasto, chiudere a pacchetto e iniziare a lavorare e battere finché non ci saranno più striature bianche e l'impasto sarà diventato omogeneo. Mettere a lievitare coperto per 1 ora e mezza circa in una ciotola unta di burro.

Una volta lievitata la pasta per pan brioche è pronta per le varie preparazioni.