



## Brioche salate



6 brioche



2 ore

### INGREDIENTI

250 g [Miscela Special  
cereali e Curcuma](#)

200 g latte

(anche delattosato o vegetale)

1 uovo (50 g)

5 g lievito fresco

10 g zucchero

(oppure 1 cucchiaino di miele)

20 g burro morbido

(oppure margarina)

3 g sale

*per la finitura:*

20 g burro morbido

(oppure margarina)

2 cucchiaini di prezzemolo

3 fette di pancarrè senza glutine  
ridotte in briciole

### PROCEDIMENTO

In una ciotola versa il latte, sciogli al suo interno il lievito, lo zucchero, l'uovo e unisci la **Miscela Special Cereali e Curcuma**.

Impasta e, dopo pochi istanti, aggiungi il sale e il burro morbidissimo e impasta ancora per qualche minuto.

Versa l'impasto sulla spianatoia unta e, con le mani unte, lavora ancora un poco la pasta in modo da renderla liscia e omogenea.

Pesala e dividila in 6 porzioni uguali di circa 88-90 grammi l'una. Lavora ogni porzione per ottenere delle palline lisce. Trita in un mixer le fette di pancarrè per ridurle in briciole. Appiattisci ogni pallina in modo da ottenere un ovale allungato e distribuisci sulla superficie un paio di cucchiaini di formaggio grattugiato.

Arrotola l'ovale partendo dal lato corto e ottieni un piccolo rotolo. Passa il rotolo nelle briciole di pancarrè, ricoprendolo del tutto e rimuovi l'eventuale eccesso. Sistema la brioche su una placca coperta di carta da forno oppure nello stampo per baguettes.

Ripeti lo stesso procedimento per tutte e 6 le porzioni. Copri le brioche e lascia che lievettino fino al raddoppio del volume.

Nel frattempo, in una ciotola mescola bene il burro morbidissimo con il prezzemolo tritato, versa la crema ottenuta in una piccola sacca da pasticceria e mettila da parte.



Terminato il tempo di lievitazione, scalda il forno in modalità statica a 180-190°.  
Quando il forno è caldo, pratica un taglio centrale su ogni brioche e sul taglio crea una striscia con la crema di burro e prezzemolo.  
Inforna subito dopo e lascia cuocere per circa 20-25 minuti, dipende dal tuo forno.  
Le brioche dovranno essere ben gonfie e dorate.  
Lasciale intiepidire leggermente prima di consumarle.

*Buon appetito!*