



Girasole di Brioche



4/6 persone



circa 3 ore

INGREDIENTI

210 g acqua

50 g uovo

300 g Miscela Special Sugars Free

6 g lievito fresco

6 g sale

2 cucchiaini di olio d'oliva

per la finitura:

300 g di formaggio cremoso
(Brie, Camembert etc...)

olio d'oliva

pepe

origano

1 tuorli

qualche goccia di latte

semi vari (sesamo, lino, papavero)

PROCEDIMENTO

Versa nella ciotola della planetaria l'acqua, il lievito e mescola per farlo sciogliere.

Unisci l'uovo e la miscela e inizia ad impastare con il gancio per qualche minuto.

Infine, aggiungi il sale e l'olio e impasta ancora per altri 5 minuti.

Trasferisci l'impasto sulla spianatoia unta e, con le mani unte, lavora la pasta per qualche istante, dando un paio di pieghe.

Forma una palla di impasto ben liscia e spostala su un foglio di carta da forno unta.

Appiattisci la pasta in modo da ottenere un largo disco di circa 30 centimetri di diametro, con la parte centrale più sottile rispetto alla parte esterna.

Poggia al centro di questo disco la forma tonda di formaggio.

Intaglia la pasta a intervalli regolari con un coltello, ottenendo 9 spicchi. Ribalta un lembo di ogni spicchio verso la base in modo da ottenere 9 triangoli.

Sposta il panbrioche con tutta la carta da forno su una placca da forno.

Aggiusta la forma di questi triangoli, schiacciando la parte centrale in modo che aderisca al formaggio e forma 9 petali più o meno regolari.

Taglia a metà ogni petalo così da ottenere 18 petali più stretti.



Inarca ogni petalo così che sia più sollevato nella parte aderente al formaggio.

Crea un cordoncino stretto con un foglio di alluminio e posizionalo alla base dei petali, così che restino inarcati durante la lievitazione e la successiva cottura.

Aggiusta la forma dei petali e pennellali con il tuorlo battuto con qualche goccia di latte.

Arricchisci i petali con dei semini a scelta.

Sistema il girasole di brioches nel forno spento con la sola lucina accesa o preriscaldato a 35° e lascia che la pasta lieviti fino al raddoppio.

A seconda della temperatura ambiente e dell'umidità, ci vorranno dai 90 ai 120 minuti.

Una volta la pasta lievitata, pre-riscalda il forno a 200° in modalità ventilata.

Prima di infornare, incidi una griglia sulla crosta del formaggio, superficialmente, e condisci con olio, pepe e origano.

Cuoci il girasole per circa 20 o 25 minuti, a seconda forno.

La pasta dovrà risultare dorata, le punte dei petali croccanti e il formaggio abbrustolito e fuso.

Sforna il girasole e qualche istante dopo, con delicatezza, rimuovi il cordoncino di carta alluminio da sotto i petali.

Sposta il girasole su un piatto da portata, condisci con un filo d'olio a crudo e servilo con i salumi e/o le verdure a piacere.

Buon Appetito!