

Pan brioche con marmellata

Senza glutine



Ingredienti

150 ml latte (tiepido)

10 gr lievito di birra secco (oppure 15 g di lievito di birra fresco)

100 gr zucchero

500 gr Mix farina per pane senza glutine #

200 ml acqua (tiepida)

1 uovo

60 gr burro (morbidissimo) senza lattosio

1 pizzico sale

Preparazione

Scaldare leggermente il latte e inserirlo nel contenitore della macchina con il lievito. Azionare la macchina e iniziare ad impastare. Dopo 2 minuti aggiungere tutti gl'ingredienti tranne il sale, nell'ordine indicato. Dopo qualche minuto aggiungere il sale. Non appena la macchina finisce d'impastare trasferire l'impasto in una ciotola grande. Coprire con la pellicola e lasciarlo lievitare per 3 ore. Trascorso il tempo di lievitazione trasferire l'impasto sulla spianatoia leggermente infarinata con farina di riso e schiacciarlo con le mani. Stenderlo con le mani fino a ottenere un rettangolo. (Non usate il matterello) Spalmare la marmellata di albicocche cercando di lasciare i bordi puliti. Arrotolare delicatamente partendo dalla parte più stretta. Sigillare i bordi. Sistemare il pan brioche nello stampo per plumcake foderato con carta da forno. Lasciarlo lievitare ancora per 30 minuti circa. Quando il pan brioche avrà raggiunto QUASI il bordo, spennellare la superficie con un po' di latte. Cuocere in forno preriscaldato a 180/190° C per 35/40 minuti. Anche in questo caso vale sempre la prova stecchino. Non appena il pan brioche è pronto toglierlo dallo stampo delicatamente e lasciarlo raffreddare bene su una griglia.

Ricetta originale di Mary zero glutine