

## Pan brioche

Scritto da Cristina Bruno  
Lunedì 06 Maggio 2013 08:38 -

---

## Pan brioche

Per un dolce spuntino o una golosa colazione ecco una semplice ricetta di piccoli pan brioche con la marmellata.



Dosi: 250 gr di farina Manitoba, 40 gr di zucchero, 30 gr di burro, 1 uovo, latte q.b., un pizzico di sale, mezzo cubetto di lievito di birra fresco, marmellata di albicocche.

Impastare la farina con gli altri ingredienti. Far sciogliere il lievito in un po' di latte e quindi aggiungerlo al resto. Regoliamo la quantità di latte in modo da ottenere un composto simile a quello per il pane. Lasciamo lievitare al coperto per circa un'ora e mezza e quindi riempiamo gli stampini con l'impasto. Lasciamo lievitare altri 45 minuti e quindi al centro di ogni formina disponiamo un cucchiaino di marmellata. Inforniamo in forno già caldo a 180° e cuociamo per circa 10/15 minuti.

