

Stella di pan brioche alla nutella



Pasticciamocoingiusy □ PANBRIOCHE ALLA NUTELLA □

A dicembre questa ricetta spopolava su Facebook e non potevo ignorare nel periodo natalizio questa golosità a forma di stella e ripiena di nutella! Guardando la foto ti sembrerà complicatissima da fare: non farti ingannare, è semplicissima e di sicuro effetto scenico!

★ INGREDIENTI ★

x l'impasto:

1. 250 gr di farina 00

2. 250 gr di farina manitoba
3. 2 uova
4. 100/120 gr zucchero
5. 180 ml di latte
6. 30 gr burro
7. 1 bustina di lievito di birra secco

x la farcia:

1. nutella q.b (abbonda)
2. 2 cucchiaini di latte

★ PREPARAZIONE INGREDIENTI ★

- sciogli il burro nel latte e lascia intiepidire
- ammorbidisci la nutella a bagnomaria per renderla più spalmabile

★ PROCEDIMENTO ★

- miscela le farine
- aggiungi il lievito, zucchero e mescola bene
- forma un buco al centro, rompi le uova, sbattile leggermente
- aggiungi a filo il latte e il burro sciolti in precedenza
- lavora il tutto con le mani fino a formare un impasto morbido
- copri la ciotola con la pellicola e lascia lievitare in luogo caldo fino al raddoppio di volume
- dividi l'impasto in 4 parti uguali, stendi ognuna fino a formare un disco alto pochi millimetri e un diametro di circa 25 cm
- poni il primo disco sulla teglia (teglia di 28/30 cm

bassa e coperta da carta forno)

- spalma sopra la nutella (io abbondante) lasciando un bordino, copri con l'altro disco facendo aderire delicatamente e sigillando bene i bordi, poi spalma sopra un altro strato di nutella, prosegui così fino a finire i dischi
- Inizia a praticare i tagli, dividi il cerchio in 4 spicchi mantenendoli uniti al centro (per praticità disponi al centro una formina rotonda)
- poi dividi ogni spicchio a metà (8) e ancora a metà (16)
- con le mani, gira a 2 a 2 gli spicchi verso l'esterno
- lascia lievitare circa 30 minuti poi spennella con un pò di latte
- inforna per circa 25/30 minuti a 180°

Fai raffreddare e...Buon Natale!



