



## LIEVITATO GOLOSO

### Ingredienti:

- g 500 Farina **ledolcissime**, "**Brioche Soft**"
- g 130 lievito madre (facoltativo)
- g 20 lievito fresco (g 7/10 lievito secco)
- g 300 uova intere
- g 10 sale fino
- g 50 zucchero vagliato fine
- g 50 miele d'acacia
- g 150 burro 82% MG
- n 1 bacca di vaniglia
- n ½ buccia d'arancia grattugiata
- n ½ buccia di limone grattugiata

In macchina lavorare farina, i lieviti e le uova, incordare.

Aggiungere il sale e il burro, incordare bene.

Aggiungere gli zuccheri e gli aromi, ultimare la pasta rendendola liscia.

Far puntare la pasta 30 minuti sul tavolo da lavoro.

Appiattire la pasta e stenderla nella pellicola o una plastica e far raffreddare bene.

Stendere ulteriormente la pasta ad uno spessore di 2/2,5 mm e creare dei dischi di 20 cm di diametro.

Alternare 3 dischi di pasta brioche con 2 dischi di cremino.

Mettere a lievitare fino al raddoppio (circa 3 ore a 26/28 °)

Cuocere a 170° per circa 25 minuti.

**MOLINO DALLAGIOVANNA G.R.V. S.r.l.**

reg. imprese 00112590336 PC  
rea 67308 PC  
cap. sociale € 100.800,00 int. vers.  
P.IVA IT00112590336

via madonna del pilastro, 2  
29010 gragnano trebbiense PC - Italy  
t. +39.0523.787155  
f. +39.0523.787450

info@dallagiovanna.it  
www.dallagiovanna.it  
www.shopdallagiovanna.it





**CREMINO AL LATTE:** (x 2 anelli da 16cm)

- g 50 pasta nocciola
- g 140 Cioccolato al latte
- g 60 zucchero a velo

Sciogliere il cioccolato a 40°, unire la pasta nocciola e lo zucchero setacciato, miscelare bene.

Versare dell'anello e far raffreddare

**CREMINO FONDATE:** (x 2 anelli da 16cm)

- g 50 pasta nocciola
- g 130 Cioccolato fondente
- g 15 olio di semi
- g 75 zucchero a velo

Sciogliere il cioccolato a 45°, unire la pasta nocciola, l'olio e lo zucchero setacciato, miscelare bene.

Versare dell'anello e far raffreddare

**MOLINO DALLAGIOVANNA G.R.V. S.r.l.**

reg. imprese 00112590336 PC  
rea 67308 PC  
cap. sociale € 100.800,00 int. vers.  
P.IVA IT00112590336

via madonna del pilastro, 2  
29010 gragnano trebbiense PC - Italy  
t. +39.0523.787155  
f. +39.0523.787450

info@dallagiovanna.it  
www.dallagiovanna.it  
www.shopdallagiovanna.it

