

PREPARIAMO INSIEME PIATTI PRELIBATI PER PALATI RAFFINATI

L'ora di colazione

In una scuola ci sono tanti bambini,
di più paesi, lontani e vicini.
Vengono dall' Asia e dalla Cina,
dalle isole greche e dall' Argentina.
I loro nomi sono belli e strani,
e fanno sognare di luoghi arcani.
Qui c'è Seleuco e Antifone,
C'è Pepe il Rosso e Chang Li Phone
e il più piccolo è Flaminio
che scrive e parla solo in latino!
La scolaresca è proprio strana,
anche perché la maestra è indiana!
Dopo una lunga e difficile lezione
arriva l'ora di colazione.



Mini brioche

Ingredienti per 6 persone

250 gr di farina speciale per pizza
60 gr di prosciutto crudo
30 gr di burro
20 gr di pistacchi
10 gr di lievito di birra
farina
un tuorlo e mezzo
latte
zucchero semolato
olio extravergine d'oliva
sale.

Preparazione:

Lavorate gr 125 di farina con il lievito sciolto in gr 75 di acqua tiepida; formate un panetto, pennellatelo di olio e fatelo lievitare finché sarà raddoppiato di volume, Lavorate nuovamente l'impasto con il resto della farina, il burro morbido, i tuorli, gr 15 di zucchero, gr 25 di latte e un pizzico di sale.

Fate lievitare la pasta finché sarà raddoppiata di volume, poi lavoratela sulla spianatoia infarinata suddividendola in 2 panetti, rispettivamente un quarto e tre quarti della pasta. Nel più piccolo incorporate i pistacchi tritati finemente mentre nell'altro incorporate il prosciutto crudo a dadini, quindi formate con ogni impasto 12 palline.

Ungete di olio 12 stampini monoporzione e disponetevi le 12 palline più grosse (al prosciutto), quindi fate un foro al centro di ognuna nel quale inserite le palline più piccole (ai pistacchi) .Pennellate di olio le brioche e fatele lievitare ancora prima di infornarle a 200' C. per circa 20 minuti. Servitele tiepide.

Foto

