



Brioche stella al cioccolato

IMPASTO

7 g lievito di birra secco o 21 g fresco

195 g latte vegetale

90 g zucchero semolato

5 g sale

375 g farina 00

75 g margarina in panetto

RIPIENO

200 g cioccolato fondente

60 g latte vegetale

EXTRA

zucchero a velo

Difficoltà : media

Quantità: 8 spicchi

Tempo: 1 h (più tempo di lievitazione e cottura circa 5h)

www.veganpastryclub.com





Nella ciotola della planetaria pesare il latte tiepido e il lievito, mescolare per scioglierlo bene. Aggiungere quindi zucchero, sale e farina.

Con il gancio mescolare per 5 minuti a velocità media. Aggiungere quindi la margarina a temperatura ambiente a cubetti poco per volta, aggiungere il pezzo successivo quando quello prima si è inglobato nell'impasto, sempre mescolando a media velocità.

Ci vorranno 15- 20 minuti circa. Bisogna ottenere un impasto elastico.

Fare quindi una pallina, riporlo su un piano di lavoro, coprire l'impasto con pellicola o un canovaccio e fa lievitare fino a raddoppio, circa 3 h a temperatura ambiente.

Nel frattempo preparare il ripieno.

Sciogliere il cioccolato al microonde o a bagno Maria, aggiungere poco per volta il latte freddo e mescolare con una spatola. Conservare a temperatura ambiente.

Riprendere l'impasto, dividerlo in 4 parti uguali.

Stendere ogni pallina di impasto su un piano infarinato con il matterello fino ad uno spessore di 2-3mm, ricavare 4 cerchi di circa 25cm di diametro.

Prendere una teglia da forno con carta forno e disporre il primo disco di impasto al centro, versare 1/3 del ripieno e spatolare su tutta la superficie in modo omogeneo.

Adagiare il secondo disco di impasto, versare metà del ripieno rimasto e spatolare su tutta la superficie.

Disporre il terzo disco di impasto, versare il ripieno rimasto e spatolarlo. Adagiare il quarto e ultimo disco di impasto di brioche.



Al centro disporre una ciotola o un coppapasta e iniziare a tagliare l'impasto.

Con un coltellino affilato fare 4 tagli opposti, a X.

Fare poi altri 4 tagli in modo da dividere in 8 spicchi ed infine altri 8 tagli per dividere in 16 spicchi.

Prendere due spicchi adiacenti e farli ruotare su sé stessi, procedere allo stesso modo con gli altri spicchi, in questo modo si formerà una stella centrale.

Coprire con pellicola, la pellicola va adagiata delicatamente non deve essere in tensione altrimenti non riuscirà a lievitare la brioche.

Far lievitare a temperatura ambiente per circa 2 h.

Preriscaldare il forno a 180°C statico.

Spennellare con un po' di latte vegetale, cucinare quindi a 180°C statico per 17 minuti.

Far raffreddare a temperatura ambiente.

Decorare con zucchero a velo.

Conservare sotto una campana di vetro o a spicchi in sacchetti o contenitori per 3 giorni a temperatura ambiente.

È possibile congelare gli spicchi in freezer e poi scongelare in frigo tutta la notte o nel microonde qualche secondo.