

Briose Panettone



Briose Panettone: un „dulce” copt cu grija, bun de impartit cu cei dragi!!

Dragilor, daca va place celebrul cozonac italian **Panettone**, dar v-a fost teama pana acum sa-l incercati (si mie-mi este inca ☹), preparati aceasta delicioasa varianta a lui, la scara mai mica ☺ Sunt delicioase aceste briose panettone si la indemana oricui!

Ingrediente pentru 12 bucati:

Aluat de briose:

- 280 g faina
- 10 g drojdie proaspata sau 3 g drojdie uscata
- 80 g zahar
- 125 ml lapte (cald)
- un praf de sare
- 125 g unt moale

- un ou mare
- un plic zahar vanilat
- 40 g migdale macinate
- 40 g stafide
- 60 g rahat

Pentru „glazura”:

- un galbenus
- o lingura zahar pudra

Mod de preparare:

Preparare aluat dospit, pentru briose:

Cerneti faina intr-un castron si puneti in mijlocul ei drojdia faramitata, impreuna cu 1 lingurita de zahar si 5 linguri de lapte caldut (din cantitatea totala de lapte).

Amestecati si lasati 15 minute sa dospeasca (daca folositi drojdie uscata, amestecati-o direct cu faina si apoi adaugati celelalte ingrediente):



<http://savalaura.blogspot.com>

Framantati o coca, adaugand restul de zahar, sarea, laptele ramas, untul, oul si zaharul vanilat:



Lasati din nou 30 de minute la dospit:



Pregatiti „umplutura” □

Puneti stafidele in rom (cat sa le acopere) sau in apa fierbinte cu

putina esenta de rom; lasati-le sa se inmoaie cca. 10 minute, timp in care taiati in cubulete rahatul (ca sa il taiati mai usor, dati-l prin zahar pudra). Amestecati apoi bucatelele de rahat cu stafidele scurse si migdalele macinate:



Adaugati in coca amestecul aromat ☐



Amestecati totul foarte bine:



Ungeti formele de briose cu unt sau ulei si puneti coca in formele pentru briose, astfel incat sa le umpleti pe jumatate:



Lasati 15 minute sa dospeasca, timp in care incalziti cuptorul la 180 de grade (foc potrivit).

„Glazura” de zahar:

Ungeti briosele cu galbenus, presarati-le cu zahar pudra si coaceti 20-25 de minute:



Sectiune:



Nu pot sa va spun cat de bune au fost, va las pe voi sa descoperiti ! :))