

575. BRIOCHES

Farina d'Ungheria, grammi 300.

Burro, grammi 150.

Lievito di birra, grammi 30.

Zucchero, grammi 20.

Sale, grammi 5.

Uova, n. 6

Stemperate il lievito di birra con acqua tiepida nella quarta parte della detta farina; formatene un panino rotondo di giusta consistenza, fategli un taglio in croce e ponetelo a lievitare in luogo tiepido entro una cazzarolina con un velo di farina sotto.

Alla farina che resta fateci una buca in mezzo, poneteci lo zucchero, il sale e un uovo, e con le dita assimilate insieme queste tre cose, poi aggiungete il burro a pezzetti e incominciate a intridere la farina, prima servendovi della lama di un coltello e poi delle mani, per formare un pastone che porrete in una catinella per lavorarlo meglio. Unite a questo il panino lievitato, quando sarà cresciuto del doppio, e servendovi della mano per lavorarlo molto, aggiungete le altre uova una alla volta. Poi la catinella ponetela in luogo tiepido e ben chiuso, e quando l'impasto sarà lievitato disfatele alquanto e con esso riempite a metà una ventina di stampini di latta rigati, che avanti avrete unti con burro liquido o lardo e spolverizzati con farina mista a zucchero a velo.

Rimetteteli a lievitare, poi dorateli e cuoceteli al forno o al forno da campagna.