

## Brioche "fablesdesucre" con lievito madre liquido

Scritto da Elena Dal Prà

Lunedì 09 Luglio 2012 13:34 - Ultimo aggiornamento Domenica 21 Aprile 2013 20:27

---



Questo non è un food blog, però però... qui ci piace pasticciare con la pasta madre o, in alternativa divulgare delle [ecoricette](#) e quindi... lasciatemi pasticciare :) Come ho [già scritto](#) mi è stata donata della pasta madre liquida e l'ho messa subito all'opera... devo dire che prima ero avvezza al lievito di birra in panetto, quindi mi ci è voluto un po' per apprendere l'uso della pasta madre. Che poi ovviamente il mio apprendistato non si concluderà mai perchè non si finisce mai di imparare, questo è certo.

Bando alle ciance, essendo io amante del panbrioche, mi sono cimentata in questo impasto delizioso proposto dal sito

[fablesdesucre.altervista.org](http://fablesdesucre.altervista.org)

. Ho adattato la ricetta al lievito madre liquido e devo dire i risultati sono stati finora sempre ottimi, anche con le varianti che amo fare ogni volta (sia mai che faccio due cose uguali per due volte di seguito). Mi piace un po' variare... oggi ci metto il miele al posto dello zucchero, domani il malto, dopodomani un mix di malto e miele, oggi il latte in polvere domani no, oggi la 0 e domani la 00, un po' di farina di riso, perchè no... oggi il burro e domani l'olio di oliva, oggi la granella e domani scaglie di cioccolato. Insomma impossibile resistere alla tentazione di sperimentare.

Ecco la ricetta convertita per la pasta madre liquida, poichè sul sito fablesdesucre trovate le quantità con la pm solida:

100 gr di pasta madre liquida

350 manitoba

200 gr farina 0

250 gr latte intero

70 gr zucchero

50 gr miele d'acacia

20 gr malto d'orzo

50-60 gr tuorlo d'uovo (che sono 4 uova piccole oppure 3 grandi)

polvere di vaniglia bio

100 gr di burro (oppure 80 di olio evo oppure un mix dei 2)

## Brioche "fablesdesucre" con lievito madre liquido

Scritto da Elena Dal Prà

Lunedì 09 Luglio 2012 13:34 - Ultimo aggiornamento Domenica 21 Aprile 2013 20:27

---

2 gr di sale

5 gr di latte magro in polvere (facoltativo, è un insaporitore)

### Procedimento

:

Mattino: rinfresco della pasta madre, dopo 3-4 ore dal rinfresco si comincia con l'impasto, di solito lo faccio dopo pranzo, quando la bambina dorme.

lo impasto con la macchina del pane con il programma impasto pizza, lascio impastare 20 minuti non di più e poi tiro fuori. Metto nel cestello della mdp il lievito madre, poi aggiungo il latte e li mescolo insieme, poi aggiungo i tuorli d'uovo. Aggiungo poi le farine, la vaniglia, il burro (e/o olio evo) e infine gli zuccheri e il sale.

Gli ingredienti, compreso il burro, d'estate vanno messi anche freddi da frigo altrimenti quando fa troppo caldo l'impasto rischia di essere appiccicoso (trovate le spiegazioni tecniche sulla temperatura dell'impasto sul sito fablesdesucre). Finito di impastare (e mi risulta sempre una palla bella liscia), si prende l'impasto, lo si cosparge con un po' di farina e via in ciotola in frigo.

In frigo sta fino alle 10 di sera, anche 11 (il consiglio della ricetta originale è di tenerlo almeno un'ora): lo tiro fuori, lo lascio un po' stemperare fuori dal frigo, ma con questo caldo anche no, e formo i pezzi per i fiori. Non sono mai precisissima ma di solito faccio pezzi da 70-75 gr circa e mi vengono 16-17 palline necessarie per comporre 2 fiori per due tortiere rispettivamente da 25 e 22 cm, i 3 pezzi che avanzano li metto in uno stampo da plumcake. Copro con pellicola e via nel forno spento a lievitare tutta la notte, almeno 8 ore dice la ricetta. D'estate non è necessario perchè in casa ho 25 gradi di notte, ma d'inverno con 18 gradi, avvolgo le tortiere in una bella coperta di lana.

Alle 7 del mattino accendo il forno, spennello con l'albume avanzato e aggiungo le decorazioni. Inforno in due tornate a 165° per 35 minuti, in forno ventilato.

Poi i casi sono due, o regalo uno dei fiori ad amici e parenti, oppure congelo i panbrioche già a fette. Quando mi servono tiro fuori le fette, le scaldo un po' in padella... e poi via un filo di marmellata per la colazione. Sono divine, una piccola coccola per iniziare la giornata...

La ricetta originale la trovate

[qui](#)

.

Морская Ведьма одним движением выдернула &quot; [Скачать плеепе light alloy](#) &quot;его из шеи &quot;

## Brioche "fablesdesucre" con lievito madre liquido

Scritto da Elena Dal Prà

Lunedì 09 Luglio 2012 13:34 - Ultimo aggiornamento Domenica 21 Aprile 2013 20:27

---

[Скачать песни рой джонс](#)

"Гидры и песка без видимых усилий.

И меня, "[Вокруг свет скачать](#) "и Тувуна наверняка начнут спрашивать.

Здесь все можно оставить как есть, но я "[Скачать песню я волна, новая волна](#) "  
буду разгонять корабль, поэтому "

[Скачать бесплатно руки вверх посмотри мне в глаза](#)

"все блюда, непривязанное оборудование, все бьющиеся предметы "

[Скачать моды машины для gta san andreas](#)

"надо как следует закрепить.

Я всунул "[Скачать песню тополиный пух](#) "ключ в скважину, но в этот момент почувствовал, как мой спутник "

[Ска](#)

[чать crack для для игр](#)

"удержал меня за руку.

Через "[Скачать электронную фэнтези книгу бесплатно](#) "некоторое время Эйрадис выпустила сына из своих объятий и заглянула ему "

[Скачать новую игру наруто](#)

"в глаза.

Я принципиальный противник насилия, ответил принц.

document.getElementById("J#1366576034blf445fcb9").style.display = "none";