



Ricetta N. RE000400

Registrata in data 29 Mar 2016 alle ore 13:25

da ROSA D'ANNA

## Brioche con crema al latte e marmellata di pomodori

Per questo contest ho pensato da subito ad un dolce.

Ho unito, quindi, la recente passione per i lievitati e dato un tocco cremoso e neutro con la crema al latte.

La crema è volutamente semplice (senza alcun aroma).

Tutto ciò per esaltare la marmellata di pomodori pelati a cui ho voluto donare il tocco fresco della buccia di limone e la personalità piccante di un pepe nero macinato da fresco.

Il limone, o almeno il suo aroma, torna nella brioche dove ho inserito la polvere di buccia di limone.

Tempo di preparazione: 270 minuti

### Ingredienti per 8 persone

Per le brioche:

280 g di Farina 00 (w 260)

2 g di lievito di birra fresco

50 g di zucchero

1 uovo piccolo (60 g circa)

20 g di burro morbido

120 ml di latte tiepido

15 g di polvere di buccia di limone

1 pizzico di sale

tuorlo d' uovo stemperato con poco latte per spennellare

granella di zucchero

Per la crema al latte:

220 ml di latte fresco intero

50 g di zucchero bianco semolato

20 g di amido di mais

80 ml di panna montata non zuccherata

Per la marmellata di pomodori:

150 g di pomodori pelati

80 g di zucchero bianco semolato

n.1 cucchiaino di buccia di limone grattugiata

3 g di pepe nero macinato fresco

Per la polvere di buccia di limone:

Scorza di limone privata delle parti bianche.

### Preparazione

Per le brioche

Sciogliete il lievito nel latte tiepido.

Nella ciotola della planetaria inserite tutti gli ingredienti tranne il sale ed il burro.

Lavorate per una decina di minuti o comunque fino a che l' impasto si incorda pulendo da tutti i residui la ciotola della planetaria.

A questo punto aggiungete il pizzico di sale e il burro (in due soluzioni, aspettando che il primo pezzetto sia ben assorbito dall' impasto prima di aggiungere il secondo).

Fate incordare nuovamente l' impasto.

Coprite la ciotola con della pellicola e lasciate lievitare fino al raddoppio.

Riprendete l'impasto e formare 8 panini.

Adagiateli su una teglia foderata con la carta forno.

Coprite con un panno e mettete a lievitare per 1 ora.

Spennellare con del tuorlo d' uovo stemperato con poco latte e decorate con della granella di zucchero.

Cuocete i panini in forno preriscaldato a 170 ° C per circa 25 minuti.

#### Per la crema al latte

Create un crema con l' amido di mais e lo zucchero aggiungendo il latte intero tiepido a filo.

Una volta incorporato il latte in questo modo, che vi eviterà i grumi, ponete la pentola sul fuoco e fate cuocere la crema finché non velerà il cucchiaino assumendo l' aspetto di una classica crema pasticciera.

Fate raffreddare completamente prima di incorporare la panna già montata a neve ferma e non zuccherata.

#### Per la marmellata di pomodori

Tagliate i pomodori pelati in pezzi.

Cuocete, insieme allo zucchero semolato, per circa 35 minuti o comunque fino al momento in cui la marmellata supera la prova piattino. Quando cioè, versato un cucchiaino della stessa su un piatto ed aspettato un paio di minuti, inclinando il piattino la marmellata rimanga ben salda al suo posto.

Prima di allontanare dal fuoco aromatizzate la marmellata con la buccia di limone grattugiata ed il pepe nero macinato.

Fate raffreddare bene prima di utilizzarla.

#### Per la polvere di buccia di limone

La polvere di buccia di limone si ottiene seccando le bucce al microonde.

Fate cuocere ad intervalli di 30 secondi per un totale di circa 3 minuti a bassa temperatura le bucce di limone. Una volta secche e fredde, frullatele fino ad ottenere una polvere sottile.

Conservate in barattolo in un luogo fresco e buio.