



# LEDIVINE

## PER NATALE

### PAN BRIOCHE VARIEGATO CON POLVERE DI FRAGOLE

di Carmelita Tornello

#### Ingredienti:

g	500	<b>farina tipo 00 "leDivine – Monica" Molino Dallagiovanna</b>
ml	200	acqua
ml	50	latte
n	1	cucchiaino di miele
n	1	cucchiaino di zucchero
n	1	cubetto di lievito di birra
g	50	olio extravergine di oliva
n	1	cucchiaino di sale
n	1-2	cucchiaini di polvere di fragole
		colorante rosso per alimenti q.b. (facoltativo)
		latte q.b.
		latte q.b. per spennellare

#### Ingredienti per la ghiaccia reale:

g	150	zucchero a velo
g	20	albume a temperatura ambiente
n	1	cucchiaino di succo di limone

#### Ingredienti per la decorazione:

frutti rossi q.b.

#### Procedimento:

1. Scaldare l'acqua, deve essere tiepida, aggiungete lo zucchero e il lievito. Sciogliete bene il lievito e tenete da parte.
2. Nella ciotola della planetaria versate la farina e il sale, azionatela a velocità media dotata di gancio, unite il latte, l'olio, il miele e il composto di lievito e acqua. Lavorate l'impasto per almeno 10 minuti a velocità massima, fino ad ottenere un composto omogeneo ed elastico.
3. Prelevate metà dell'impasto e adagiatelo in una ciotola infarinata, coprite con pellicola trasparente.
4. Aggiungete la polvere di fragole all'impasto rimasto nella ciotola della planetaria, se desiderate un colore più deciso aggiungete a piacere anche del colorante rosso, azionatela nuovamente, lavorate per altri 5-10, fino a quando la polvere di fragole non si sarà ben amalgamata all'impasto, se necessario aggiungete un goccio di latte per rendere l'impasto liscio e omogeneo. Adagiate l'impasto alle fragole in una ciotola infarinata, coprite con pellicola trasparente.
5. Lasciate lievitare i due impasti dentro il forno spento con luce accesa per almeno 2 ore o comunque fino al raddoppio di volume.
6. Trascorso il tempo di lievitazione stendete i due impasti separatamente su un piano infarinato, date la forma di un rettangolo. Sovrapponete l'impasto alle fragole sopra l'impasto bianco, arrotolate dal lato più lungo, come se fosse un salame.
7. Trasferite l'impasto dentro uno stampo per plumcake, precedentemente imburato e infarinato e lasciate lievitare per altre 2-3 ore, dentro il forno spento con luce accesa.

**MOLINO DALLAGIOVANNA G.R.V. srl**

Località Pilastro, 2  
29010 Gragnano Trebbiense (PC)  
t. 0523.787155  
f. 0523.787450

**leDivine**  
**da grano italiano**

dallagiovanna.it  
shopdallagiovanna.it



# LEDIVINE

## PER NATALE

8. Trascorso il tempo di lievitazione spennellate in maniera uniforme la superficie del pan brioche con del latte.
9. Infornate a 180°, in forno statico già caldo, per circa 30 minuti. I tempi di cottura possono variare in base al proprio forno, consiglio sempre di fare la prova stecchino per verificare la cottura.
10. Se dopo 20 minuti di cottura il pan brioche tende a scuirsi troppo copritelo con un foglio di carta alluminio e proseguite la cottura.
11. Appena sfornato lasciatelo raffreddare dentro lo stampo, coperto con un canovaccio da cucina.
12. Preparate la ghiaccia reale: Sbattete l'albume con il succo di limone per qualche secondo, quando iniziano a schiumare aggiungete lo zucchero a velo setacciato.
13. Montate con le fruste elettriche fino ad ottenere un composto privo di grumi e omogeneo.
14. La ghiaccia reale è pronta per essere utilizzata.
15. Sformate il pan brioche su un piatto da portata e con l'aiuto di una spatola distribuite la ghiaccia reale sopra il pan brioche.
16. Infine decorate con i frutti rossi

---

### Riferimenti blog:

Un pizzico di Pepe Rosa

<https://www.unpizzicodipeperosa.com/>

**MOLINO DALLAGIOVANNA G.R.V. srl**

Località Pilastro, 2  
29010 Gragnano Trebbiense (PC)  
t. 0523.787155  
f. 0523.787450

**leDivine**  
**da grano italiano**

dallagiovanna.it  
shopdallagiovanna.it