Saucisson brioché

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione	20 Min.
Tempo di riposo	13 Ore
Tempo di cottura	30 Min.
Porzioni	6
Elettrodomestico	Combair-Steam SE dal 2015

salsiccia

1 salsiccia, crude

Mettere la salsiccia in un contenitore di cottura idoneo, infilare la sonda di temperatura dell'alimento e inserire il contenitore nella camera di cottura. Cuocere a vapore fino a raggiungere la temperatura sonda.

Cottura a vapore 100 °C, fino a una temperatura degli alimenti di 70 °C (max 1 Ore)

Far raffreddare la salsiccia in frigorifero per una notte.

Brioche

250 g di farina

3 uova

125 g di burro, a temperatura ambiente

20 g di zucchero

7 g di lievito secco

5 g di sale

Per l'impasto versare la farina, il burro, lo zucchero e il lievito secco in una scodella per impastare e mescolare nel robot da cucina per 1 minuto a bassa velocità. Aggiungere il sale e continuare a mescolare per 1 minuto. Infine aggiungere le uova a poco a poco e impastare per 10 minuti alla massima velocità.

Far lievitare l'impasto per circa 1 ora con la funzione «Lievitazione», finché non sarà raddoppiato di volume.

Stendere l'impasto con forma rettangolare e delle dimensioni della salsiccia, i bordi in alto e in basso dovrebbero essere un po' più sottili. Collocare la salsiccia al centro e avvolgerla nell'impasto. Appoggiare la brioche su una teglia rivestita con carta da forno con il lato della chiusura rivolto verso il basso e lasciar riposare per 20 minuti.

L'apparecchio preriscalda

(Pre)riscaldare la camera di cottura a 140 °C con Aria calda umida

Inserire la teglia nella camera di cottura preriscaldata. Cuocere.

Infornare l'alimento

Aria calda umida 140 °C per 20 Min.

Aria calda umida 160 °C per 10 Min.

Accessori

Teglia

Teglia d’acciaio inossidabile

Ulteriori informazioni

Creata il	11.12.2019