

Aperitivo

Brioche col tuppo salate con robiola, lattughino, pomodori e salame

Ricetta a cura di: [Cuore di Sedano](#)



Pronti per questa nuova ricetta?

Preparazione

60 min.

Persone

5

Difficoltà

Media



Ingredienti

- 125 g di farina 00
- 125 g di farina manitoba
- 40 ml di olio di semi
- 15 g di zucchero
- 1 uovo
- 70 ml di acqua
- 8 g di lievito di birra fresco
- 5 g di sale
- 1 tuorlo + 1 cucchiaino di latte per spennellare
- Per farcire:
- 200 g di robiola
- Lattughino verde Bio Naturizia q.b.

- Pomodori ciliegino Naturizia q.b.
- 10 o più fette di salame Milano



Preparazione

In un'impastatrice (o a mano), versare le farine setacciate, lo zucchero, aggiungere il lievito di birra sbriciolato, l'acqua a temperatura ambiente, l'uovo sbattuto. Amalgamare gli ingredienti, unire l'olio e quando sarà ben incorporato aggiungere il sale. **Impastare fino a quando il composto risulterà elastico, liscio e omogeneo.**

Lasciare riposare in una ciotola unta e coperta con pellicola trasparente fino al raddoppio del volume.

Trascorso il tempo, sgonfiare l'impasto lievitato, rovesciare sul piano di lavoro e ricavare 5 pezzi di circa 80 g l'una e 5 pezzi più piccoli di circa 15 g per creare il tuppò di ogni brioche.

Modellare prima la base della brioche e creare un incavo al centro, successivamente modellare anche il tuppò rendendolo leggermente conico e adagiare sopra la base. Sistemare le brioche ben distanziate su una teglia da forno foderata con carta da forno. **Lasciare lievitare coperte da un canovaccio fino al raddoppio del volume.**

Prima di infornare spennellare le brioche con la miscela di tuorlo e latte. Cuocere in forno a 180°C per 20 - 25 minuti circa. Porre a raffreddare su una gratella.

Tagliare i pomodori e farcire le brioche con robiola spalmata alla base, foglie di lattughino, fette di pomodori ciliegino e fette di salame.
