

Pan brioche integrale con composta di fragole e semi di chia

Una dolce colazione per un risveglio carico di gusto ed energia! Scopri subito la ricetta del pan brioche integrale di Casa Di Vita!



La routine ti distrae dalla colazione? Con il nostro **pan brioche integrale con composta di fragole e semi di chia** sarà difficile saltarla, troverai sicuramente il tempo di fare **colazione!** Con una fetta del nostro **soffice** pan brioche la giornata partirà con il sorriso. Casa Di Vita la propone con la composta di fragole, ma lo puoi preparare con il **gusto che preferisci**. Provalo subito!

Difficoltà: bassa

Costo: basso

Tempo di preparazione: 25 min.

Ingredienti

Per il pan brioche

(stampo da 25x11 cm)

360 g di farina integrale Bio, Logico Despar

3 g di lievito di birra fresco

50 g di zucchero di canna Despar

180 g di bevanda d'avena

2 cucchiaini per la superficie di bevanda d'avena

60 g di burro da centrifuga Despar Premium

1 uovo intero Passo dopo Passo Despar

La scorza grattugiata di 1 arancia non trattata

1 semi di una bacca di vaniglia

1 pizzico di sale

Per la composta di fragole

400 g di fragole (parte edibile)

25 g di semi di chia

1 spruzzata di succo di limone

Procedimento

1. Sciogli il lievito nella bevanda d'avena a temperatura ambiente, versa il liquido in un'altra ciotola contenente la farina e mescola il composto.
2. Aggiungi l'uovo e impasta per due minuti. Aggiungi il burro ammorbidito (a pomata) e impasta per altri 2 minuti. Aggiungi anche lo zucchero, impasta per altri 2 minuti. Infine, aggiungi i semi della bacca di vaniglia, la scorza d'arancia grattugiata e il sale; impasta ancora per altri 2 minuti fino a ottenere una palla liscia.
3. Trasferisci l'impasto in una ciotola leggermente unta d'olio, coprilo con un canovaccio e mettilo a lievitare lontano da correnti d'aria fino al raddoppio.
4. Frulla le fragole con una spruzzata di limone. Aggiungi i semi di chia, mescola bene e lascia riposare almeno 3 ore in frigo per permettere al composto di addensarsi.

5. Ricava dall'impasto 3 palline di pari peso, posizionale una vicina all'altra nello stampo da plum-cake leggermente imburato e lasciale nuovamente lievitare, sempre coperte da un canovaccio, lontano da correnti d'aria fino a quando l'impasto avrà raggiunto i bordi dello stampo.
6. Spennella delicatamente la superficie con la bevanda d'avena e cuoci in forno a 160 °C, fino a quando risulterà leggermente dorato (circa mezz'ora).
7. Una volta raffreddato, taglia a fette e farcisci con la composta di fragole e chia.