

INTEGRO

La Farina della Tradizione INTEGRO è una **farina integrale** ottenuta con un processo a **bassa raffinazione**. Ricca di **fibre**, è caratterizzata dalla presenza di **grossi frammenti di grano** che le conferiscono un aspetto ed un sapore rustico.



* ad alto contenuto di fibre

BRIOCHE AL MIELE CON FARINA INTEGRALE

INTEGRO 500g

Lievito di birra 25g

Burro 150g

Sale 10g

Uova 4g

Zucchero 150g

Miele per la farcitura 40g

**Per aromatizzare l'impasto:
aggiungere una bacca di
vaniglia e buccia d'arancia
e limone grattugiate.**

- Impastare gli ingredienti (*tranne il burro*) fino ad ottenere un prodotto liscio e omogeneo.
- Riposare l'impasto per 12 ore in frigorifero.
- Tirare la pasta, incorporare 150g di burro in fogli e sfogliare dando 3 pieghe a 3.
- Lasciar riposare per circa 20 minuti in frigorifero.
- Ripetere l'operazione per tre volte.
- Tirare la pasta, tagliarla a triangoli, farcire con miele e procedere con la formatura (*arrotolare i triangoli dalla base verso la punta curvandoli nella classica forma a cornetto*).
- Lasciar lievitare le forme a temperatura ambiente per 2 ore.
- Cuocere con forno a 180 -200°C per circa 18 minuti.