**PAN BRIOCHE**

INGREDIENTI:

Biga: farina speciale g 200 - latte g 50 - lievito di birra g 15 - Treccia: farina speciale g 300 - latte g 100 - burro g 80 - 3 tuorli e un uovo - zucchero g 40 - sale g 15 - semi misti

Tempo di preparazione: 1 ora più la lievitazione

Preparazione

Biga: lavorate in una ciotola la farina con il lievito sbriciolato, il latte e g 50 di acqua, quindi formate un panetto (biga), incidetelo con un taglio a croce e ponetelo a lievitare coperto, in luogo tiepido, finché sarà raddoppiato di volume. Raccogliete in una ciotola capiente tutti gli ingredienti (tranne i semi e il latte) , unite la biga e iniziate ad impastare versando il latte poco alla volta; fate lievitare la pasta per 60', poi lavoratela e formate la treccia; pennellatela d'uovo, cospargetela di semi, lasciatela lievitare ancora, quindi infornatela a 200° per 40'.