Mini brioches speziate

Ingredienti per la preparazione di circa 50 mini brioches

Grammi 500 di farina dietetica senza glutine

Grammi 150 di burro

Grammi 200 uova intere

Grammi 50 di zucchero

Grammi 40 di lievito di birra fresco

Grammi 10 di sale fino

Grammi 30 di latte parzialmente scremato

Grammi 50 di formaggio pecorino

Grammi 300 di burro per la preparazione nei piegamenti come per la pasta a sfoglia

Grammi 20 di semi di papavero

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti tranne il burro per sfogliare il pecorino e i semi di papavero, lasciare lievitare per 3 ore. Nel frattempo preparare il burro per sfogliare, impastarlo con il sale e il pecorino grattugiato una volta amalgamati gli ingredienti, formare un panetto che metterete in frigorifero a raffreddarsi. Stendere con il mattarello il primo impasto ottenuto allo spessore di circa 1 centimetro, mettere al centro il panetto di burro insaporito, chiudere tutti i lati come una busta da lettere e sempre con il mattarello stendere nuovamente, sempre allo spessore di un centimetro. Ripetere questa operazione per 4 volte avendo cura di piegare la pasta una volta a 4 e una volta solo a 3 lati. Ora fare lievitare la pasta a temperatura ambiente per circa 3 ore. A lievitazione avvenuta, stendere la pasta allo spessore di mezzo centimetro, tagliarne dei rettangoli di circa 5/6 centimetri di lato e da questi ottenere dei triangoli, arrotolare dalla parte più larga in modo da chiudere con la punta e ottenere la classica forma del croissant. Mettere su placche con carta da forno, pennellare d'uovo sbattuto la superficie di ogni brioche, mettere sopra i semi di papavero lasciare ancora lievitare le formine per circa 2 ore a temperatura ambiente quindi cuocere a 200°C per 15 minuti.