

# Brioche all'acqua



Quando un'amica vegana viene a dormire a casa tua.... cosa diavolo le dai da mangiare al mattino???

Ma è semplice, le brioche all'acqua! sì, avete letto proprio bene: niente burro, niente latte, niente uova, nessun derivato animale. E, incredibile, sono pure buone!!!

Non si può fare a meno di provarle, fidatevi :)

È un procedimento un po' lungo, è vero, ma non fatevi spaventare, sono davvero di semplice realizzazione. Per la ricetta ringrazio [Martina](#).



## **Ricetta Brioche all'acqua**

(per 8 brioche)

Farina 250gr

Acqua 125ml

Lievito di birra fresco 5gr

Zucchero 60gr

Stevia 10gr

Sale 1 pizzico

Olio di arachidi 30gr

Limone 1/2 solo buccia grattugiata

Estratto di vaniglia, la punta di un cucchiaino

[Marmellata biologica alle More](#)

Nella bacinella della planetaria mettere insieme la farina, il lievito a pezzetti, l'acqua, lo zucchero, la stevia, il pizzico di sale, la buccia di limone grattugiata e la vaniglia. Impastare per 10 minuti a velocità bassa.

Aggiungere un cucchiaino di olio alla volta. Per far amalgamare l'olio è meglio fermare l'impastatrice e continuare a mano fino al completo assorbimento.

Continuare ad impastare con la planetaria finché l'impasto non sarà incordato (cioè quando si stacca dalle pareti dell'impastatrice).

Ora è necessario far riposare l'impasto, coperto con un canovaccio, per farlo lievitare fino al momento in cui sarà raddoppiato.

Raggiunta la lievitazione bisogna sgonfiare l'impasto e lavorarlo per qualche secondo, poi metterlo in frigorifero e lasciarlo riposare per 3 ore.

Prendere l'impasto e dividerlo in 8 palline (utilizzate questo [tutorial](#) per vedere come si fanno le palline), metterle su una teglia ricoperta di carta forno. Coprire la teglia con un canovaccio. Scaldare il forno a 50° per 40 secondi, poi mettete dentro la teglia. Lasciate lievitare fino al raddoppio.

Portare il forno a 180°, infornare nuovamente le brioche per 15 minuti.

Spolverizzare con zucchero a velo (che io ovviamente non avevo :D)

Potete servirle con la marmellata biologica e saranno davvero pazzesche!

**Importante:** è possibile preparare le brioche diversi giorni prima, congelarle e scongelarle quando servono. Così si mantengono perfette. Altrimenti il giorno dopo iniziano ad indurire un pochino, del resto ci sono pochissimi grassi!