



bernardi

EAS TER

BAKER

I Love

**MISS
BAKER®**



BRIOCHE RIPIENA

DI MARMELLATA D'ARANCIA E FICHI SECCHI CON GLASSA FONDENTE

INGREDIENTI

PER L'IMPASTO

150 g Patata cotta e schiacciata (fredda)

100 ml Latte

150 ml Lievito madre

90 g Zucchero

N°1 Uovo

450 g Farina

8 g Sale

60 g Burro a pomata

PER LA GLASSA

100 g Cioccolato fondente

100 g Panna

IMPORTANTE

Se non si ha il lievito madre usare 10/15 gr di lievito di birra diminuendo di molto i tempi di lievitazione, da 6 ore a due. Non avere fretta, ogni lievitato ha bisogno di un bel po' di tempo. La ricetta seppur facile ha però diversi passaggi, munirsi di amore passione e pazienza.



6
PERSONE



COTTO



1 GIORNO



DIFFICOLTÀ
FACILE

PROCEDIMENTO

STEP 1

Nell'impastatrice [Miss Baker®](#) mettere la patata cotta e schiacciata, il lievito, il latte, la farina e l'uovo. Impastare per 10 minuti, aggiungere il sale e infine il burro a pomata, continuare ad impastare fino a completo assorbimento. L'impasto per essere pronto deve risultare liscio. Togliere dall'impastatrice e fare delle pieghe, 4 ogni mezz'ora. Lasciare quindi lievitare a temperatura ambiente per 3/4 ore.

STEP 2

Mettere in frigo tutta la notte a maturare. Il giorno dopo togliere dal frigo e stenderlo, spalmarci la marmellata d'arancia e i fichi, chiudere a rotolo e metterla nello stampo imburrato.

STEP 3

Lasciare lievitare un'altra volta fino al bordo, spennellarlo poi con tuorlo e latte e infornare a 180 gradi a forno statico per 25/30 minuti. Fare sempre la prova stecchino.

STEP 4

Una volta raffreddato a piacere ricoprire con glassa al cioccolato fondente, 100 gr di cioccolato fondente e 100 gr di panna, uova piccoline di cioccolato colorate e donuts ma potete guarnirlo come più vi piace.

RIFERIMENTI

INSTAGRAM



@romanabacarelli

FACEBOOK



romanabacarellifoodblogger

BLOG



www.romanabacarelli.it

ROMANA BACARELLI

A PROPOSITO DI ROMANA

Sono Romana, ho tre figlie e sono originaria di Napoli. Fin da giovane ho vissuto fuori, lontano dalla famiglia. Per 8 anni sono stata a Varese, dove sono nate due mie figlie, successivamente mi sono trasferita per un anno a Miami, per un anno e mezzo a Madrid e a Nizza per due anni.

La passione per la cucina è sempre stata parte di me. Mi sono avvicinata al mondo della cucina grazie alla "Prova del Cuoco", da cui ho imparato le basi. Prendevo nota delle ricette e le realizzavo, fino a che non mi sono resa conto che i piatti che preparavo erano buoni.

Sono tornata a vivere in Italia da 4 anni. Mi diverto a cucinare per la mia famiglia e i miei amici e, nel frattempo, mi piace condividere le mie ricette con tutte le persone che nel tempo hanno deciso di seguirmi.



Romana Bacarelli



BRIOCHE FILLED

WITH ORANGE JAM AND DRIED FIGS WITH DARK CHOCOLATE ICING

INGREDIENTS

FOR THE DOUGH

150 g Mashed and cooked potato (it has to be cold)

100 ml Milk

150 ml Sourdough

90 g Sugar

N°1 Egg

450 g Flour

8 g Salt

60 g Butter

FOR THE FILLING

100 g Dark chocolate

100 g Cream

IMPORTANT

If you do not have sourdough, use 10/15 g of brewer's yeast, reducing a lot the leavening times, from 6 hours to two. Don't be in a hurry, every leavened product needs a lot of time to get the perfect shape. The recipe, albeit easy, has several steps to follow. Love, passion and patience are recommended.



6
PEOPLE



BAKED



1 DAY



EASY
DIFFICULTY

DIRECTIONS

STEP 1

Put the cooked and mashed potato, yeast, milk, flour and egg in the [Miss Baker®](#) bowl. Knead for 10 minutes, add the salt and finally the butter cream, continuing to knead until it's completely absorbed. Once it becomes smooth and homogeneous, the dough is ready. Remove it from the mixer and give it a few folds, precisely 4 every half hour. Then leave it to rise at room temperature for 3/4 hours.

STEP 2

Refrigerate then the dough overnight to ferment. The next day, remove it from the fridge and roll it out on a work surface, spreading the orange marmalade and figs all over it. After that, close it in a roll and put it in a butter-greased mold.

STEP 4

Once cooled, cover it with dark chocolate icing (100 g of dark chocolate and 100 g of cream), small colored chocolate eggs and donuts. Otherwise, you can garnish it as you like.

STEP 3

Let rise the dough again to touch the edge, then brush it with egg yolk and milk and bake at 180°C in static oven for 25/30 minutes, without forgetting to do the toothpick test.

REFERENCES

INSTAGRAM



@romanabacarelli

FACEBOOK



romanabacarellifoodblogger

BLOG



www.romanabacarelli.it

ROMANA BACARELLI

ABOUT ROMANA

I am Romana, I have three daughters and I am originally from Naples. From a young age I lived away from home and family. For 8 years I lived in Varese, where two of my daughters were born, then I moved for a year to Miami, for a year and a half to Madrid and to Nice for two years.

The passion for cooking has always been part of me. I approached the world of cooking thanks to “La Prova del Cuoco” (an Italian TV program), from which I learned the basics. I used to take note of the recipes and make them, until I realized that the dishes I prepared were delicious.

I have been living in Italy for 4 years. I enjoy cooking for family and friends and, at the same time, I like to share my recipes with all the people who decided to follow me and my passion.



Romana Bacarelli