Brioche: i 5 consigli di Erika Biancucci per una colazione di qualità

erika-biancucci-b788a17f

Croccante fuori, soffice dentro. E poi che abbia fragranza di burro. Ecco alcune delle qualità che una buona brioche, per essere veramente buona, deve avere.

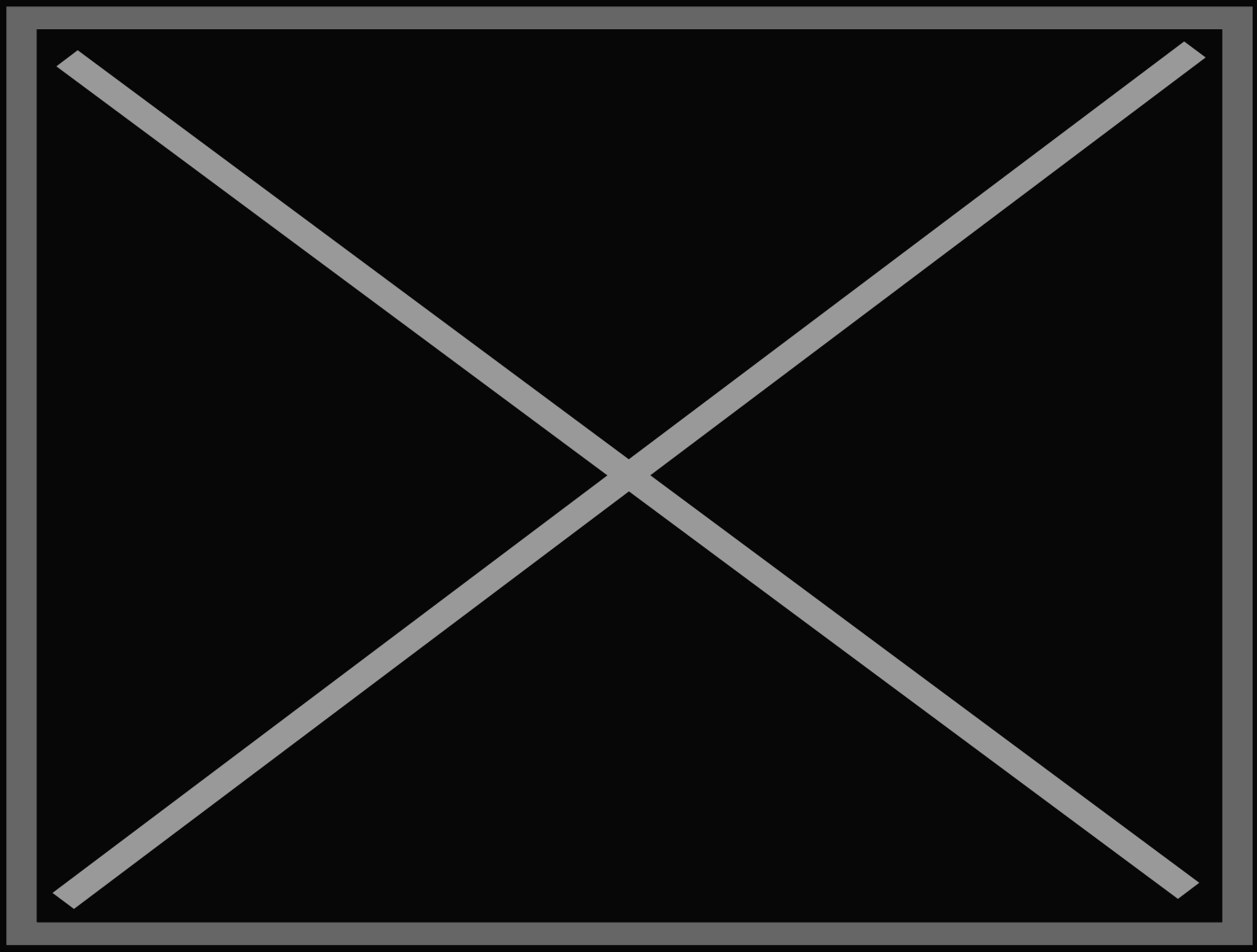
Parola di **Erika Biancucci**, **Responsabile del Progetto Pasticceria** di **Love IT,** il primo Food Experience Store dedicato al Made in Italy alimentare.

Ovviamente, spiega Erika, servono anche tante altre qualità. E lei - “mamma” della brioche a tripla lievitazione – di lievitati se ne intende.

E allora vediamo insieme come riconoscere un prodotto di qualità da uno meno buono.

La “questione” cromatica

I colori (come le parole, d’altronde) sono importanti. Un impasto troppo giallo potrebbe indicare l’utilizzo eccesivo di uova. Se, invece, è grigiastro, denuncia il ricorso alla margarina.



I colori giusti? Nocciola all’esterno, giallo paglierino dentro. Se poi ci sono puntini scuri, ancora meglio, vuol dire che sono state usate autentiche bacche di vaniglia.

L’aroma giusto?

Quello caratterizzato da sentori di burro caramellato, vaniglia e farina di grano. Un’eventuale nota di acidità non deve allarmare, anzi: indica che la lievitazione è stata corretta.

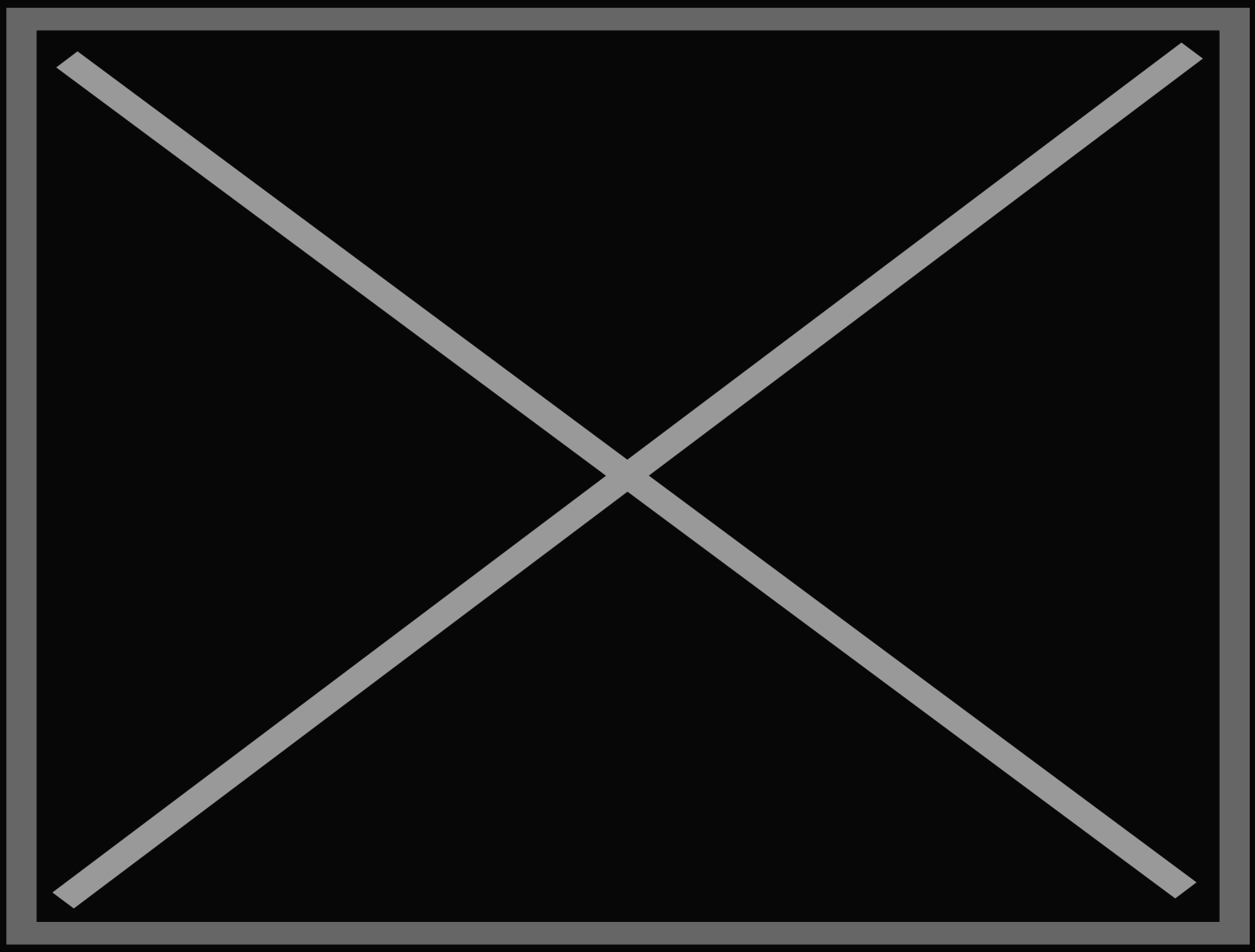
E per averne la “prova del 9” basta stringere la pasta tra le dita: se non sviluppa l’effetto molla (cioè non torna indietro) allora ne possiamo essere certi.

Viva la semplicità

In etichetta? Pochi ingredienti. Se poi sono assenti i conservanti e i componenti di origine animale (come la proteasi) ancora meglio.

L’impasto

Anche l’alveolatura ha un suo ruolo: i fori dell’impasto devono essere di dimensioni medie. Troppo grandi o troppo piccoli, indicano infatti una lievitazione sbagliata. E mettono a rischio la buona digeribilità della brioche.



Il mito della leggerezza integrale

Ecco appunto, si tratta di un mito: più ricca di fibre sì. Ma non è detto (anzi) che la brioche integrale sia anche più leggera e meno calorica di quella bianca!