

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



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

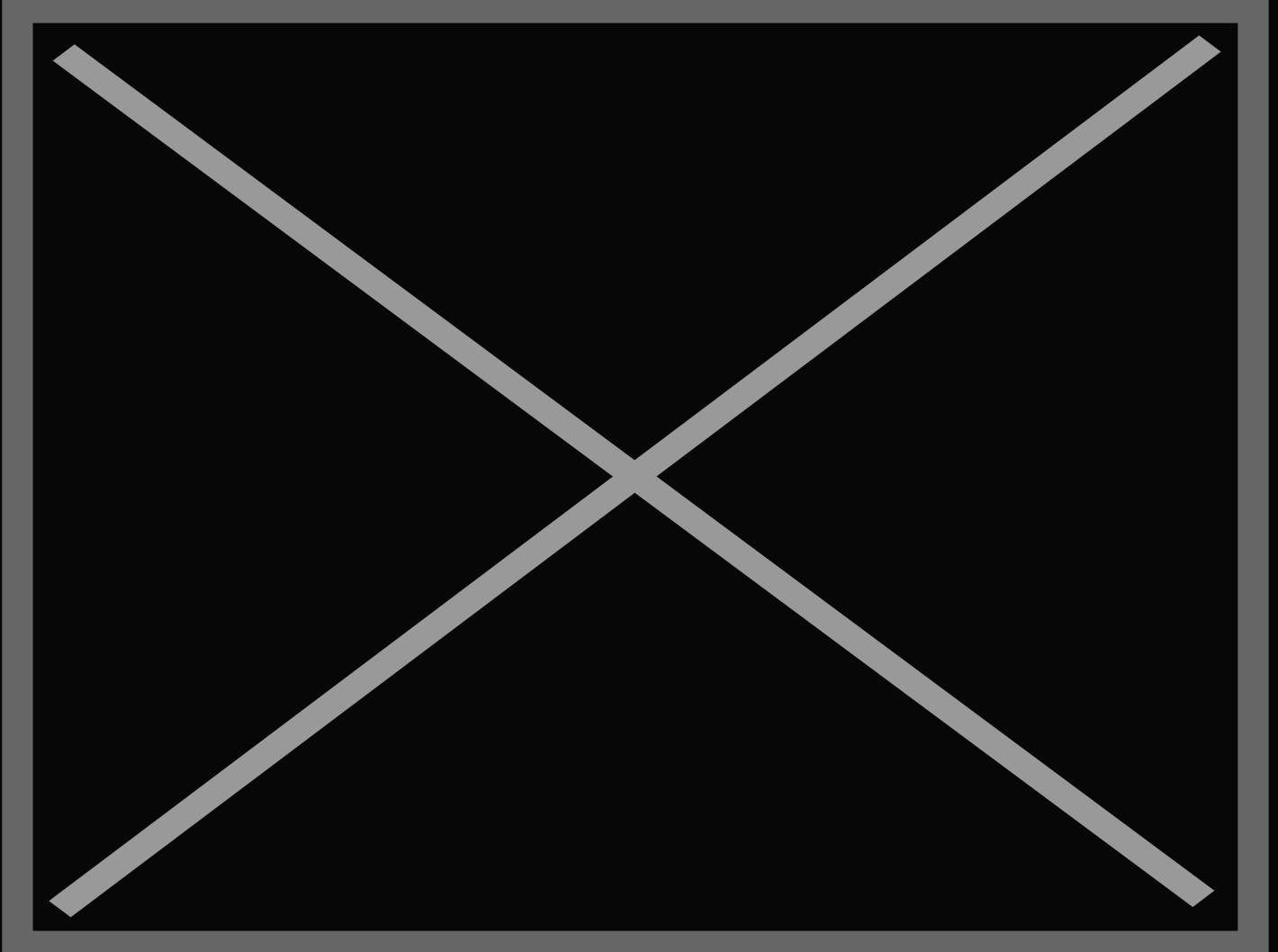
Parola di **Erika Biancucci**, **Responsabile del Progetto Pasticceria** di **Love IT**, il primo Food Experience Store dedicato al Made in Italy alimentare.

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 eccessivo 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.

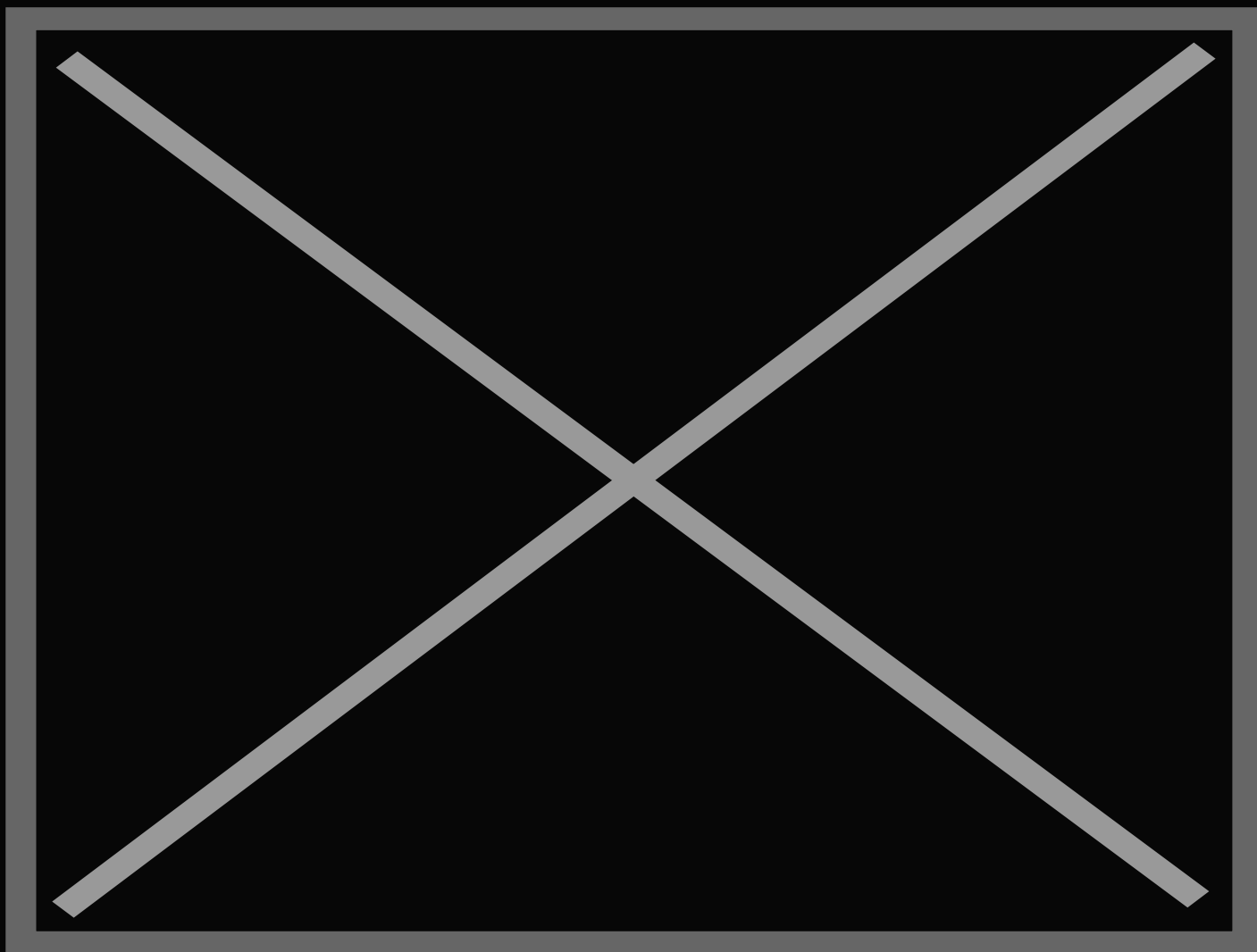
E per averne la “prova del 9” basta stringere la pasta tra le dita: se non sviluppa l'effetto molla (cioè non torna indietro) allora ne possiamo essere certi.

### **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!