

## RICORDO DI PARIGI

Nel ricordo di una breve vacanza estiva, oltre che alle meravigliose opere d'arti, l'allegria e la cordialità di una città come Parigi, non posso di certo dimenticare con piacere la loro tradizione gastronomica, a partire dalla varietà di formaggi per altro ben accompagnati da vini tipici del luogo. Vini di certa importanza, bianchi e rossi alcuni ben noti, altri meno a noi italiani. La tradizione casearia in Francia insieme a quella Italiana è la più importante nel mondo, infatti in Francia vengono prodotti 500 tipi di formaggi diversi.

Certamente una prelibatezza di prima mattina per ogni colazione che si rispetti da loro francesi e non solo, sono le brioches, servite con burro e marmellata o ricoperte con cioccolato, farcite con frutta, confetture o panna diventano ottimi dessert.

Qualcuno racconta che la parola brioche deriva dalle antiche parole francesi bris e hoche "spezzare e scuotere", probabilmente legata al nome di un noto formaggio "Brie". Curiosa e bizzarra è l'abitudine dei francesi di utilizzare la frase "ha fatto una brioche", associandola quando qualcuno compie una stupidaggine. Questo detto risale ai tempi quando ai musicisti all'opera dopo aver commesso una stecca, venivano obbligati a dover pagare una piccola multa, quanto bastasse per raccogliere il denaro per organizzare piccoli spuntini con brioches, imponendo inoltre ai musicisti di portare sul risvolto della giacca un distintivo a forma di brioche.

Questa è una pasta pesante, lievitata con molto burro, uova e poco zucchero e solo quando è lievitata ben tre volte le brioches sono pronte per essere infornate.

Certamente più sono le opportunità di offrire questo dolce, preparate l'impasto pronto a forma rotonda, che una volta cotto riempirete con gelato di gusto a vostro piacere, con frutta fresca che cospargerete con sciroppi di caramello o cioccolato proponendolo come già citato in altri articoli diventa un'ottima colazione o merenda. Alternativa francese è quella di riempire con un pezzettino di burro adagiandovi sopra una pera cocendo per altri 3 minuti il tutto e cospargendole con una gelatina di ribes.

### INGREDIENTI :

#### Per l'impasto:

2 uova

250 gr.di farina

15 gr. di lievito di birra

125 gr. di latte tiepido

50 gr. di burro

25 gr. zucchero

un pizzico di sale

la buccia grattugiata di mezzo limone

un tuorlo per spennellare e farina per stendere la pasta.

Setacciate la farina, fatevi un incavo nel centro spezzettandovi all'interno il lievito. Aggiungete lo zucchero, una parte del latte tiepido e lavorate il tutto, cospargendo al termine l'impasto con abbondante strato di farina. Preparato il primo impasto, lasciatelo lievitare, coperto in un luogo asciutto e caldo. A distanza di circa un quarto d'ora notando delle spaccature sulla superficie, queste indicheranno che la pasta sarà lievitata a sufficienza. Preparate nel frattempo il burro fuso, ed appena freddo, aggiungetevi lo zucchero, il latte rimasto, le uova, il sale e la scorzetta di limone. Dopo aver mescolato per bene gli ingredienti, aggiunge questo composto all'impasto precedente mescolandolo perfettamente con tutta la farina finchè non risulterà ben omogenea. Cospargetela di nuovo con la farina e fatela riposare in un posto caldo per altri 20 minuti. Pronto l'impasto, infarinate e formate un rotolo, che dividerete in 10 parti uguali. Da ogni pezzo toglietene un quarto e formate con i pezzi grandi e quelli piccoli delle pallottole. In una teglia lasciando spazio fra di loro, disponete la pallottola grossa, formando al centro un'incavo e spennellate con il tuorlo, ponete

sopra la pallina più piccola, spennellandola con il tuorlo. Lasciate lievitare per 10 minuti ed infornate con il forno già caldo a 220 gradi per circa 15\20 minuti. Quando le brioches si staccheranno saranno pronte. Cambiate la forma a vostro gradimento, e lasciate che la fantasia di ogni palato, dolce o salato possa soddisfare ogni piacere... farcitele di creme per addolcirvi ancor più, o riempitele con affettati a piacere per...offrirle come aperitivo con un'ottimo prosecco.

Magda Teanini