

Mini brioches al Savor



L'ho riscoperto ad una sagra di paese a Sogliano sul Rubicone: il [Savor](#). Lo avevo quasi dimenticato perché non solo al giorno d'oggi si usa poco, ma purtroppo non viene fatto quasi più, dati i suoi lunghissimi tempi di preparazione. Il Savor è un tipo di marmellata che deriva direttamente dalla Saba. E' buonissimo anche da spalmare semplicemente su fette biscottate o cracker, oppure da mangiare insieme ai biscotti. Io l'ho voluto utilizzare come ripieno di gustosissime mini brioches di pasta sfoglia.

Ingredienti

250 g di farina 00

250 g di burro

sale

Savor

Preparazione

Prima di tutto bisogna preparare la pasta sfoglia.

Setacciate la farina, disponetela a fontana, versate al centro 10/20 ml di acqua e un pizzico di sale.

Amalgamate fino ad ottenere una pasta liscia. Avvolgetela in un foglio di pellicola e fatela riposare in frigorifero per 30 minuti. Infarinate leggermente la spianatoia o il piano di lavoro e stendete la pasta in un quadrato di circa 20×20 cm. Disponete il burro morbido tra due fogli di carta da forno e stendetelo in un quadrato più piccolo di quello ottenuto con la pasta. Disponete il quadrato di burro al centro del quadrato di pasta. Piegare la pasta in quattro, avvicinando al centro prima due lati opposti e poi gli altri due. Fatela riposare in frigo 30 minuti, stendetela poi in un rettangolo di circa 60×20 cm e piegatelo in tre parti. Girate il rettangolo di 90° e stendete nuovamente la pasta fino a riottenere le stesse misure di prima. Piegare di nuovo la pasta in tre parti e fatela riposare 30 minuti in frigorifero. Ripetete quest'ultimo passaggio per altre quattro volte, in modo da fare complessivamente sei giri. Infine, stendetela di forma rettangolare.

Le quantità di ingredienti indicate consentono di ottenere circa 450 g di pasta sfoglia.

Tagliate a metà il rettangolo di pasta sfoglia dal lato più corto, ottenendo in questo modo due rettangoli lunghi come il primo ma la metà più stretti. Da ciascuna striscia di pasta sfoglia ricavate dei triangoli.

Spolverate la superficie di ciascun triangolo con zucchero di canna e al centro disponete una noce di savor (circa un cucchiaino). Iniziate ad arrotolare il triangolo dalla base alla punta e disponete le mini brioches così ottenute su una teglia.



Cuocete in forno caldo a 180° per 10/15 minuti.



Se desiderate che le mini brioche risultino più dorate all'esterno, prima di infornare spennellatele con tuorlo d'uovo.

Le brioche saranno più o meno grandi a seconda delle dimensioni del rettangolo ottenuto e dei triangoli che avrete ricavato.

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri dolci](#)

[Vedi tutte le ricette](#)