

Stella di pan brioche alla Nutella

di Marianna Pascarella (16-Nov-2013)

Difficoltà	Porzioni	Preparazione	Riposo	Cottura	Vegetariana
Bassa	8-10 persone	30 minuti	5 ore	20 minuti	Si



Ingredienti (per 8-10 persone)

Per il Pan Brioche:

250 gr di **farina 00**
250 gr di **farina manitoba**
2 **uova**
60 gr di **zucchero**
130 ml di **latte**
100 gr di **burro**
20 gr di **lievito di birra**
1 cucchiaino di **malto d'orzo**
10 gr di **sale**

Per Farcire:

q.b. di **Nutella**

Per Spennellare:

q.b. di **latte**

Per Guarnire:

q.b. di **zucchero a velo**

Strumenti Utilizzati

Impastatrice o Planetaria

La **stella di pan brioche alla Nutella**, conosciuta anche come *fiore di pan brioche*, è una preparazione dolciaria a base di **pan brioche** farcita con la meravigliosa crema alla nocciola: la **Nutella**! La preparazione di questa stella è molto più semplice di quel che sembra a vederla! Basterà seguire le istruzioni e guardare le foto della realizzazione per capire subito come bisogna procedere. Basterà realizzare quattro dischi di pasta delle stesse dimensioni, sovrapporli farcendoli con la Nutella e praticare dei tagli, che vi permetteranno di creare questa caratteristica forma.

La stella di pan brioche alla Nutella è un dolce piuttosto semplice da preparare, che incanterà i vostri ospiti per la sua sofficità e la sua bontà. Se amate i dolci senza lievitazione potrete scegliere la versione semplificata fatta con la pasta sfoglia, ma il mio consiglio è sicuramente quello di provarle entrambe!

La stella di pan brioche alla Nutella è una meravigliosa **ricetta** che sta facendo da un po' il giro su Facebook! Grazie all'amica @PaolaG del gruppo [#ricettedalmondo](#), che qualche giorno fa ci ha mostrato il suo capolavoro, l'ispirazione per riprodurla, che balenava nella mia testa già da un po'... è passata dalla testa... alle mani! Così ieri, con l'aiuto del mio piccolo aiutante cuoco abbiamo messo le mani in pasto ed abbiamo riprodotto questa meraviglia e peperizia! ;)

Leggi anche come fare il [Fiore di pasta sfoglia alla Nutella](#)

Preparazione

1. Per preparare la **stella di pan brioche alla Nutella** occorre prima di tutto preparare l'impasto del [pan brioche](#), quindi sciogliete il lievito di birra in un po' di latte tiepido e tenere da parte.
2. Miscelate in una ciotola le due farine, il sale, lo zucchero ed il malto d'orzo (se non lo trovate potete ometterlo o sostituirlo con un cucchiaino di miele). Aggiungete il latte con il lievito sciolto ed iniziate a lavorare l'impasto. Unite quindi il resto del latte tiepido e le uova e continuate a lavorare. Infine unite il burro ammorbidito tagliato a cubetti piccoli e lavorate ancora fin quando non si sarà unito tutto all'impasto.
3. Formate una palla e mettete a lievitare almeno 4 ore, o fin quando l'impasto non ha raddoppiato il suo volume.
4. Trascorso il tempo di lievitazione riprendete l'impasto e dividerlo in 4 parti e stendere i pezzi di pasta brioche formando dei dischi del diametro di 24-26 cm.
5. Spalmate un velo di Nutella sul primo disco di pasta brioche, lasciando 1 cm dal bordo libero e sovrapporre un secondo disco di pasta. Spalmate anche su questo un velo di Nutella. Procedete in questo modo anche con il terzo ed il quarto disco di pasta.
6. L'ultimo disco di pasta non deve essere farcito di Nutella: in totale quindi ci saranno 4 dischi di pasta intervallati da 3 strati di Nutella. Man mano che vengono sovrapposti i vari strati di pasta fate attenzione a far aderire i vari dischi con una leggera pressione, sul bordo esterno libero dalla Nutella.
7. A questo punto procedete con i tagli. Praticate 4 tagli sui dischi di pasta (come mostrato in foto) senza arrivare fino al centro: otterrete 4 spicchi. Procedete con altri 4 tagli, da praticare all'interno degli spicchi realizzati (vedi foto). In questo modo avrete 8 spicchi. Procedete di nuovo come prima, praticando altri tagli negli 8 spicchi (vedi foto) ed otterrete così 16 spicchi.
8. A questo, prendete gli spicchi due a due, ed arrotolateli verso l'esterno (vedi foto). Mettete la stella così realizzata nuovamente a lievitare per un'oretta nel forno spento. Spennellate la superficie della stella con un po' di latte ed infornatela in forno preriscaldato a 180° per 20 minuti. Sforatela e fatela raffreddare completamente.
9. La vostra stella di pan brioche alla Nutella è pronta: spolverizzatela con lo zucchero a velo e servite!

Categorie

[Dolci alla Nutella](#) [Ricette Vegetariane](#) [Ricette di Natale](#) [Ricette Dolci](#) [Dolci & Dessert](#) [Lievitati](#) [Ricette per Feste](#) [Dolci di Natale](#) [Dolci al Cioccolato](#) [Torte alla Nutella](#) [Video Ricette](#) [Ricette per Capodanno](#) [Ricette San Valentino](#)