



**Ricetta**

## Sandwich di brioche al pomodoro

Pomodori rinfrescanti e succosi in un soffice pane fatto in casa: un sandwich deluxe.

**55 min**

Tempo di preparazione



**360 min**

Tempo totale



## Ingredienti per 4 persone

---

### BRIOCHE

- 10 g lievito spezzettato
- 6 C latte tiepido
- 400 g farina per treccia
- 40 g zucchero
- 1 c sale
- 120 g burro morbido
- 3 uova sbattute
- 1 uovo sbattuto da spennellare

### RIPIENO

- 200 g formaggio fresco nature
- 2 C capperi sminuzzati
- 1 mazzetto basilico tritato
- sale, pepe
- 500 g pomodori colorati a fette
- sale, pepe

## Ecco come si prepara

### 1 di 4

**PREPARAZIONE** Imburrare lo stampo e spolverarlo con la farina.

---

### 2 di 4

**BRIOCHE** Mescolare il lievito con il latte, lasciar riposare per ca. 15 minuti fino a che si forma una leggera schiuma. Mescolare la farina con il sale e lo zucchero, aggiungere il latte e lievito e il burro. Impastare fino a ottenere un impasto liscio. Lasciar riposare coperto a temperatura ambiente per 3-4 ore.

Impastare nuovamente, mettere nell'apposito stampo, coprire e lasciar riposare altri 30 minuti. Spennellare con l'uovo

---

**3 di 4**

**COTTURA** Cuocere sul ripiano inferiore del forno preriscaldato a 200°C per 40–45 minuti. Togliere dal forno, lasciar raffreddare.

---

**4 di 4**

**RIPIENO** Mischiare il formaggio fresco con i capperi e il basilico, salare. Tagliare la brioche in 8 fette dello spessore di 1,5 cm. Spalmare 4 delle fette con il formaggio fresco, aggiungere i pomodori, salare e chiudere i panini con le fette restanti.

**Consiglio**

- È possibile aggiungere anche qualche fetta di speck saltata in padella.
- Arrostite le fette di brioche in padella con un po' di burro per arrostire o in forno