

Brioscia con il Tuppo: la ricetta siciliana soffice e golosa

Autore: Redazione

Data: 02 Marzo 2020



La **brioscia** con il *tuppo* è un classico della [cucina siciliana](#). La sua storia è davvero interessante ([ve la raccontiamo qui](#)). Si tratta di un morbidissimo **paninetto** da gustare così com'è o accompagnato da ripieni dolci o salati. [Preparare in casa](#) le brioche con il *tuppo* non è un'impresa impossibile: ecco come fare!

Ricetta Brioche con il Tuppo

Ingredienti

- 250 g di farina manitoba
- 2 uova
- 40 g di strutto

- 30 g di zucchero semolato
- 90 ml di latte intero
- 10 g di lievito di birra fresco
- 8 g di sale fino
- bacca di vaniglia (vanillina o essenza di vaniglia)
- 20 ml di latte intero + un tuorlo (per spennellare)

Procedimento

1. In una planetaria munita di braccio sciogliete il lievito insieme al latte intiepidito.
2. Versate la farina e iniziate impastare ad una velocità medio bassa.
3. Poco alla volta aggiungete le uova (una alla volta fino a completo assorbimento), lo zucchero ed infine lo strutto ammorbidito.
4. Concludete tutto il passaggio versando la vaniglia e il sale.
5. In totale il braccio della vostra planetaria dovrà girare ad una velocità medio alta per almeno 25 minuti circa.
6. L'impasto alla fine dovrà risultare quanto più elastico possibile, più lo lavorate meglio sarà.
7. Riponete in una ciotola precedentemente imburrata e lasciate lievitare per 8-12 ore il tutto coperto con pellicola trasparente.
8. Prendete 90 grammi di impasto, create una palla e una conca al centro aiutandovi con le dita, createne un'altra un po' più piccolina e fatela scivolare all'interno della conca creata precedentemente.
9. Spennellate la superficie delle vostre brioche con un tuorlo d'uovo e 20 ml. di latte intero.
10. Fate riposare in un luogo chiuso per un'ora circa e procedete alla cottura.
11. Cuocete in forno ventilato a 200° circa per 12- 15 minuti.
12. Sfornate.

Buon appetito!

Foto di David Russo

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/brioscia-tuppo-ricetta-david-russo/>

Generato il 24/05/2025