



## Torta brioche ai fichi e noci, una carica di energia mattutina

**La colazione, come pasto più importante della giornata, deve essere sostanziosa ma sana e digeribile. Ecco una ricetta golosa che ci darà la spinta per le nostre attività.**



Torta brioche ai fichi e noci (Foto © Lisa Corsoni).

Henri de Toulouse-Lautrec sosteneva che «**L'autunno è la primavera dell'inverno**» perchè segna l'inizio di un nuovo ciclo naturale. Si respira una nuova aria, gli occhi si riempiono di colori caldi e ritrovano sapori familiari.

## **Torta brioche ai fichi e noci: la bontà che ci ricarica**

Prendendo come parola chiave "inizio" e sapendo che una corretta dieta giornaliera comincia da una buona **colazione**, abbiamo immaginato la ricetta della **Torta brioche** che racchiude una dolce **confettura di fichi e noci croccanti**. È quello che serve per iniziare la giornata con la carica giusta per affrontare le giornate piene che ci attendono.

**Ricetta per 10 persone**

**Difficoltà:** facile

**Tempo di preparazione:** 30 minuti

**Tempo di cottura:** 30 minuti

**Tempo di riposo:** 4 ore

**Target:** tutti

**Categoria:** Dolci al forno

**Stampo:** 24 cm

## Ingredienti per l'impasto

- 350 grammi di farina "00"
- 150 grammi di farina W 330
- 150 ml di latte
- 90 grammi di burro
- 50 grammi di zucchero
- 15 grammi di lievito di birra fresco
- 2 uova.

## Ingredienti per la farcia

- 200 grammi confettura di fichi
- 60 grammi di noci tostate

## Altri ingredienti

- latte per spennellare q.b.
- burro per lo stampo q.b.
- zucchero a velo q.b. (facoltativo)



Ingredienti per la torta brioche ai fichi e noci (Foto © Lisa Corsoni).

## Preparazione

1. Sbriciolate il lievito nella miscela delle due farine e versate nell'impastatrice. Unite il burro ridotto in piccoli pezzi, lo zucchero, le uova ed iniziate ad impastare unendo a filo il latte. Procedere fino ad ottenere un impasto liscio e compatto ma morbido.



Farina, zucchero, burro ed uova nella impastatrice (Foto © Lisa Corsoni).

2. Prelevate l'impasto dall'impastatrice e lavoratelo a mano per un paio di minuti; create una palla e trasferitela in una ciotola, quindi coprite con uno strofinaccio pulito ed inumidito; fate lievitare l'impasto per almeno due ore fino a quando sarà raddoppiato di volume.



La prima lievitazione di due ore per far raddoppiare l'impasto (Foto © Lisa Corsoni).

3. Dividete il panetto in due parti uguali e stendetele con il mattarello fino ad ottenere due dischi di circa 30 cm di diametro. Spalmate su ciascun disco la confettura di fichi e le noci e coprite con la seconda sfoglia.



La Confettura va spalmata sul primo disco che sarà coperto dal secondo (Foto © Lisa Corsoni).

4. Con un coltello, praticate dei tagli in modo da ricavare 16 triangoli.



Ottenere 16 triangoli da avvolgere (Foto © Lisa Corsoni).

5. Arrotolate ciascun triangolo come per formare dei cornetti e posizionateli nello stampo imburato, tenendoli leggermente distanziati l'uno dall'altro.



Torta brioche ai fichi e noci prima di infornare (Foto © Lisa Corsoni).

6. Fate lievitare per altre due ore, sempre coperti, e intanto riscaldare il forno a 170°C.
7. Ultimata la lievitazione, spennellate i cornetti della torta con del latte e infornate per circa 30 minuti. La torta sarà pronta quando avrà raggiunto un colore dorato.
8. Togliete la torta dal forno, lasciate intiepidire prima di toglierla dallo stampo e una volta raffreddata completamente, spolverate di zucchero a velo.

Scopri altre gustosissime ricette per iniziare al meglio la giornata con una super [colazione](#).

**Data di creazione**

25/09/2018

**Autore**

lisa-corsoni