BRIOCHE ALL'UVETTA

Ingredienti:

- 300 g di farina,
- 20 g di lievito di birra o 1 bustina di lievito secco,
- 6 cucchiai di latte,
- 100-150 g di burro o margarina,
- 2 uova,
- 100-150 g di zucchero,
- 1 pizzico di sale,
- 100 g di uvetta.

Disporre la farina, metà dello zucchero, un terzo del burro, il pizzico di sale, le uova e il latte sulla spianatoia ed impastare il tutto in modo da ottenere un impasto piuttosto morbido (non deve attaccare alle mani).
Manipolare la pasta a lungo (usare il robot), poi lasciarlo lievitare per circa 2 ore coperto da un tovagliolo.
Passato questo tempo, mettere la pasta sulla spianatoia infarinata, stenderla leggermente con il mattarello e spargevi sopra una parte del burro restante e l'uvetta ammollata.
Lavorare la pasta per altri 10 minuti.
Dividere l'impasto in tre parti da ciascuna delle quali vanno ricavati tre rotoli che vanno poi intrecciati.
Porre il burro e lo zucchero rimanente in una casseruola e far sciogliere a fuoco dolce.
Versare il composto ottenuto in uno stampo rettangolare a bordi alti e adagiarvi la treccia.
Coprire la brioche e lasciarla lievitare per un'ora sino a quando il suo volume risulti raddoppiato.
Passarla quindi in forno caldo per 30 minuti.