Brioche

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Brioche

Huevos: 500 grs.
Azucar: 100 grs.
Harina: 700 grs.
Sal: 20 g
Manteca: 500 g

Masa madre

Leche: 100 cc
Harina: 300 grs.
Levadura: 50 grs.

Varios

Agua: 1 cda.
Huevo: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Masa madre

- Realice una corona con la *harina* sobre la mesa de trabajo.
- Agregue la *levadura* y la leche.
- Mezcle todos los ingredientes y amase bien.
- Arme el bollo y deje levar en lugar tibio hasta que doble el volumen.

Brioche

- Haga una corona sobre la mesa de trabajo con el *harina*.
- En el centro ponga la sal, los huevos y el azúcar.

- Incorpore la masa madre.
- Una todos los ingredientes y amase.
- Con la ayuda de una espátula corte porciones pequeñas de masa y vuelva a unir
- Amase bien.
- Repita esta operación 4 veces.
- Integre la *manteca* pomada.
- Amase hasta obtener una masa pegajosa.
- Arme un bollo coloque el un bowl cubra con un film y deje levar en la heladera a 4º c.
- Porcione la masa y realice una tira ancha.
- Corte porciones de 40 g aproximadamente.
- Abolle ayudándose con la palma de la mano.
- Antes de llevar a la placa para horno vuelva a bollar.
- Acomode los bollos en la placa.
- Repita la operación pero con porciones de 15 gramos.
- Haga un hueco en la superficie de los bollos grandes.
- Acomode los bollos pequeños en el hueco del bollo más grande.
- Pincele con *huevo* batido diluido con agua.
- Lleve a fermentar en un ambiente a no más de 30º C hasta que doble su volumen.
- Hornee a 180º C durante 15 a 20 minutos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/brioche-3