

# Brioche

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Doradura

**Leche:** Cantidad necesaria  
**Azucar:** Cantidad necesaria

**Huevo:** 1 Unidad  
**Sal:** Cantidad necesaria

### Kougelhopf

**Almendras fileteadas:** 30 g

### Masa

**Azucar:** 50 grs.  
**Huevos:** 6 Unidades  
**Sal:** 10 g  
**Manteca pomada:** 250 grs.

**Harina 0000:** 500 grs.  
**Levadura:** 20 grs.

### Masa de tarta

**Leche:** 25 cc  
**Azucar:** 10 grs.  
**Harina 0000:** 500 grs.  
**Manteca pomada:** 70 grs.

**Huevos:** 2 Unidades  
**Levadura:** 15 grs.  
**Sal fina:** 5 grs.

### Relleno

**Queso Gruyere:** 100 g  
**Sal fina:** Cantidad necesaria  
**Ajo:** 2 Dientes  
**Hojas de espinaca:** 350 g

**Queso Brie:** 100 grs.  
**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria  
**Tomates secos hidratados:** 150 g  
**Pimienta Negra:** A gusto

# Preparación de la Receta

## Masa

- En un bowl coloque los huevos junto con la *levadura*, disuelva mezclando con un batidor, incorpore el azúcar, mezcle, agregue la *harina*, mezcle nuevamente y luego sazone con sal, termine mezclando con una espátula de goma hasta que la masa se despegue de los bordes del bowl. Baje la masa sobre la mesada y amase, estírela luego con las manos y úntela con un tercio de la *manteca*, luego continúe amasando, estírela nuevamente con las manos y úntela con otro tercio de *manteca*, amase enérgicamente, repita el procedimiento con el resto de la *manteca*, amase enérgicamente durante 20 minutos aproximadamente hasta que la masa comience a tomar forma, concluido este proceso floree la masa con *harina* y de forma de bollo, colóquelo dentro del bowl previamente enharinado y cubra con plástico cristal. Deje reposar a temperatura ambiente hasta que duplique su volumen.

## Doradura

- En un bowl coloque el *huevo*, azúcar y sal, bata y luego incorpore la leche, mezcle y reserve.

## Masa de tarta

- En un bowl coloque la leche, los huevos y la *levadura* fresca, bata enérgicamente con un batidor, agregue el azúcar y siga mezclando, luego incorpore *harina* y sal, mezcle con una espátula de plástico y luego baje la masa sobre la mesada, estire la masa con los dedos y úntela con la mitad de *manteca* pomada, amase, luego extienda nuevamente la masa y coloque sobre ella el resto de *manteca*, amase enérgicamente hasta obtener una masa homogénea, cubra con plástico cristal y deje reposar en la heladera durante 2 horas.

## Armado

- Una vez que la masa duplico su volumen bájela sobre la mesada y con la palma de las manos desgasifíquela. Terminado este paso floree la masa con *harina*, de forma de bollo, colóquelo dentro del bowl, cubra con plástico cristal y deje reposar la masa dentro de la heladera durante aproximadamente 8 horas.
- Pasado el tiempo de reposo, retírela de la heladera, bájela sobre la mesada previamente espolvoreada con *harina*.
- Floree la masa con *harina* y trabájela con un palo de amasar dejando un espesor bien grueso, luego fracciónela en piezas de diferentes tamaños, grandes, medianas y pequeñas. Coloque las piezas sobre una placa espolvoreada con *harina*, cubra con plástico cristal y deje reposar en la heladera
- Para el armado de la brioche à tête, tome piezas de 15 gramos cada una y con la ayuda de los dedos aplánelas sobre la mesada y luego forme bollitos cubriendo la masa con la palma de las manos, acomode los bollos en placa enharinada dejando espacio entre si, cubra con plástico cristal y deje reposar en un lugar calido hasta que duplique su volumen.
- Proceda del mismo modo con piezas de 30 gramos cada una.

- Una vez que las piezas levaron tome los bollos medianos y colóquelos en moldes individuales de brioche, presione con los dedos para que ocupen toda la base del molde, luego realice en el centro de cada bollo un hueco, tome las piezas pequeñas y rótelas sobre la mesada con la palma de la mano hasta darle forma de gota, pincele sus lados con doradura y acomódelas en el centro de la masa que ya esta en el molde, presione para que las piezas se unan, cubra con plástico cristal y deje reposar en un lugar calido hasta que dupliquen su volumen. Pinte con doradura y cocine en horno precalentado a 180°C durante 15 minutos.
- Tome una pieza de 45 gramos y otra de 250 gramos. Aplaste las piezas con los dedos y luego de forma de bollo, acomódelos sobre una placa, cubra con plástico cristal y deje reposar en un lugar calido hasta que duplique su volumen.
- Tome el bollo grande y colóquelo en un molde de brioche, aplástelo con los dedos para que cubre toda la base del molde y realice un hueco en el centro, luego de forma de gota al bollo mas pequeño, pincele con doradura y únalo a la masa que ya esta en el molde. Cubra con plástico cristal y deje levar hasta que duplique su volumen. Cocine en horno precalentado a 180°C durante 25 minutos.
- Para el armado del brioche Nanterre, forme 8 bollitos de 45 gramos cada uno, acomódelos sobre una placa enharinada y deje reposar cubiertos con plástico cristal hasta que dupliquen su volumen.
- En un molde de budín previamente enmantecado acomode los bollitos, presione suavemente para que queden unidos, cubra con plástico cristal hasta que dupliquen su volumen. Cocine en horno precalentado a 180°C durante 25 minutos.
- Para el armado del brioche mousseline, tome una pieza de masa de 300 gramos y forme un bollo, deje reposar cubierta con plástico cristal hasta que duplique su volumen.
- Pinte una hoja de papel *manteca* con *manteca* derretida, la hoja debe ser de la medida del molde cilíndrico, colóquelo dentro de este, la parte con *manteca* debe estar del lado de las paredes del molde, luego coloque el bollo dentro del molde y con la ayuda de un palo de amasar presione para que ocupe toda la base del molde, cubra con plástico cristal y deje levar hasta que doble su volumen.
- Cocine en horno precalentado a 180°C durante 30 minutos.
- Para el armado del postre Kougelhopf, tome una pieza de masa de 400 gramos, de forma de bollo y deje levar al igual que el resto.
- Pincele un molde kougelpopf con *manteca*, luego espolvoree con almendras fileteadas.
- Tome el bollo, presione el centro con un dedo hasta formar un agujero, luego debe agrandarlo para que la pieza encaje en el molde, acomódelo dentro de este y presione la masa para que ocupe toda la base del molde, cubra con papel cristal y deje levar a temperatura ambiente. Cocine en horno precalentado a 180°C durante 45 minutos.
- Terminada la cocción desmolde en caliente y espolvoree con azúcar impalpable.
- Para el armado de la tarta, espolvoree la mesada y la masa con *harina*, con el palo de amasar de suaves golpes hasta darle forma circular, luego estire con el palo de amasar dando forma rectangular y hasta lograr 5mm de espesor. Extienda sobre la masa las hojas de *espinaca* crudas, agregue bastones de queso gruyere, los tomates secos hidratados, trozos de queso brie y aceite de oliva, tenga en cuenta de dejar los bordes libres, sazone con sal y pimienta. Humedezca los bordes con agua y enrolle, doble las puntas hacia dentro y deje reposar durante 15 minutos. Con un cuchillo corte en porciones de 8cm de ancho. En un molde de tartera desmontable previamente enmantecado acomode las piezas paradas, o sea, con el relleno hacia arriba, acomode la primera en el centro y las restantes a su alrededor.
- Cubra con plástico cristal y deje levar hasta que la masa ocupe todos los espacios del molde.

- Cocine en horno precalentado a 180°C durante 30 minutos.

## **Presentación**

- Desmolde la tarta y preséntela en una fuente.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/brioche-4>