

Brioche con Chocolate

Tiempo de preparación: 120 Min



Ingredientes

Amasijo

Azucar: 120 Gramos

Chocolate cobertura: 280 Gramos

Harina 0000: 600 Gramos

Leche: 150 c.c.

Mantequilla: 180 Gramos

Sal: 20 Gramos

Cacao amargo hidratado en leche: 40 Gramos

Harina 000: 400 Gramos

Huevos: 400 Gramos

Levadura fresca: 40 Gramos

Masa fermentada: 250 Gramos

Empaste

Mantequilla: 660 Gramos

Terminado

Chips de Chocolate: c/n A gusto

Cacao: c/n A gusto

Preparación de la Receta

- Mezclar las harinas, la sal, el azúcar, *levadura* natural con la masa fermentada
- Unir bien con la ayuda de una amasadora.
- Luego sumar la leche con los huevos, la *mantequilla* líquida y el cacao hidratado con la leche.
- Por ultimo sumar el **chocolate** cobertura y dejar batir hasta que se integre bien.
- Con la ayuda de *harina* en mesada desgasificar la masa y dejar reposar una noche.
- Envolver la masa de empaste con la masa brioche de *chocolate*
- Dar 3 vueltas simples con la ayuda de un palo de amasar
- Cortar con un cutter y armar las trenzas.
- Llenar los moldes con esta mezcla.

- Sumar chips de *chocolate*, dejar *leudar* una o dos horas a temperatura ambiente y por ultimo llevar a horno 180° por 20-25 minutos.
- Al salir del horno dejar enfriar y decorar con cacao en polvo.

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