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