

# Brioche con panceta y olivas verdes

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Amasijo

**Leche:** 100 cc

**Azúcar:** 100 grs.

**Sal:** 20 g

**Panceta ahumada:** 300 g

**Huevos:** 300 grs.

**Aceitunas verdes descarozadas:** 100 g

**Manteca:** 500 g

**Harina 0000:** 700 g

### Esponja

**Huevos:** 200 grs.

**Harina 0000:** 300 g

**Levadura:** 40 grs.

## Preparación de la Receta

### Esponja

- En un bowl disponga los huevos, la *levadura* y la *harina*.
- Amase hasta formar un bollo de masa lisa.
- Unte el interior de una bolsa de nylon con aceite de oliva y luego disponga la masa, cierre la misma dejando suficiente espacio para que la masa duplique su volumen.
- Coloque la bolsa con la masa en un bowl con agua a temperatura de 36° C hasta que ésta duplique su volumen.

### Amasijo

- En un bowl disponga los huevos, sal, azúcar, leche y *harina*.
- Comience a mezclar hasta unir los ingredientes.
- Amase sobre la mesada hasta formar un bollo de masa homogénea.

- Incorpore la esponja fermentada y continúe amasando hasta obtener una masa sedosa y suave.
- Deje descansar la masa durante 5 minutos, añada la *manteca* blanda poco a poco y amase hasta integrarla completamente.
- Disponga la masa dentro de una bolsa aceitada, cierre la misma y deje fermentar en la heladera durante 24 horas.
- Corte la **panceta** en cubos pequeños.
- Pique finamente las aceitunas.
- Retire la masa de la bolsa e integre la *panceta* y las aceitunas picadas.
- Corte en porciones, bóllelas y deje estibar en bandejas previamente enmantecadas hasta que dupliquen su volumen.
- Cocine en el horno precalentado a 180/190° hasta que se vean dorados.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/brioche-con-panceta-y-olivas-verdes>