Brioche con panceta y olivas verdes



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Amasijo

Leche: 100 cc
Azucar: 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 180/190º hasta que se vean dorados.

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