Brioche de canela y jengibre

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Amasijo

Jengibre fresco rallado: 1 cdita.
Huevos: 3 Unidades
Yemas: 2 Unidades
Azucar: 2 cdas.
Sal: A gusto
Harina 0000: 500 grs.
Manteca pomada: 250 grs.
Canela En Polvo: 1 cda.

Harina 0000

Levadura en polvo: 1 cda.
Leche: 1/4 Taza
Harina 0000: 1 1/2 Taza

Varios

Pistachos: A gusto
Huevo para pintar: 1 Unidad
Almendras: A gusto

Preparación de la Receta

Esponja

- Coloque en un recipiente la leche junto con la *levadura* y la *harina* previamente tamizada, amase durante 3 minutos en la amasadora hasta integrar los ingredientes.
- Coloque la esponja dentro de una bolsa de nylon previamente humedecida con aceite y deje reposar dentro de un bowl con agua tibia a 30ºC.

Amasijo

- Coloque en un recipiente los huevos junto con las yemas, el azúcar, la sal, la canela y el **jengibre**, mezcle bien y agregue la *harina*, mezcle nuevamente luego amase con la amasadora durante 10 minutos aproximadamente.

Armado

- Un vez que la esponja doble su volumen incorpore al amasijo en pequeñas porciones mientras sigue amasando durante 10 minutos, luego agregue la *manteca* con una cucharada de *harina* y amase hasta integrar por completo
- Retire y deje descansar durante 20 minutos.
- Pique groseramente los pistachos junto con las almendras.
- Forme con la masa bollos de 100grs cada uno y deje reposar nuevamente unos minutos
- Con la ayuda de un pincel pinte moldes individuales de 5cm de diámetro por 6cm de alto con aceite neutro
- Coloque dentro de los moldes los bollos de masa apretando suavemente con los dedos
- Deje reposar tapado durante 30 minutos aproximadamente.
- Pinte la masa con *huevo* batido y espolvoree con los pistachos y almendras
- Cocine en horno a 180ºC durante 20 minutos.
- Retire y desmolde.

Presentación

- Sirva los panes y acompañe con fiambres o carnes a gusto.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/brioche-de-canela-y-jengibre