

Brioche Hojaldrado por Juan Manuel Herrera

Tiempo de preparación: 300 Min



Ingredientes

Amasijo

Azucar: 100 grs

Harina: 900 Gramos

Levadura: 30 Gramos

Huevos: 6 Unidades

Leche: 100 c.c.

Sal: 20 Gramos

Empaste

Harina: 100 Gramos

Manteca: 300 Gramos

Relleno

Aceitunas negras: 50 Gramos

Jamón crudo: 200 Gramos

Tomillo: 10 Gramos

Albahaca: 30 Gramos

Tomates secos hidratados: 50 Gramos

Preparación de la Receta

- Disolver la *levadura* en la leche.
- Hacer una corona con *harina*, sal y azúcar.
- Mezclar la *levadura* a 3 huevos e incorporar en el centro.
- Trabajar incorporando la *harina* de a poco hasta tomar la masa.
- Amasar hasta formar un bollo.

Empaste

- Trabajar la *manteca* con la *harina* sin que se ablande demasiado
- Enfriar en la heladera.

Armado

- Estirar el amasijo en forma rectangular.
- Disponer en el centro el empaste y encerrarlo con la masa.
- Dar 2 vueltas simples (masa empastada estirada en rectángulo y llevando un borde al medio y cubrir con la otra mitad) y 2 vueltas dobles (masa empastada estirada en rectángulo y llevando un borde al medio, el otro al medio también y doblando encimando ambas mitades).
- Entre vuelta y vuelta dejar en heladera por 1 hora.

Armado

- Estirar la masa de 3mm. , esparcir el relleno y enrollar.
- Llevar a molde (tipo pan de molde) y dejar levar por 1 hora y cocinar a 180 °C durante 25 minutos hasta *dorar* cocinar en el centro.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/brioche-hojaldrado-por-juan-manuel-herrera>