Brioche Hojaldrado



Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Leche: 100 cc
Huevos: 6 Unidades
Levadura: 30 grs
Azucar: 100 grs
Harina 000: 900 grs
Sal: 20 grs

Empaste

Harina: 100 grs
Mantequilla: 300 grs

Relleno

Almendras: c/n
Pasta de avellana y cacao: c/n

Preparación de la Receta

Preparación

- Disolver la *levadura* en la leche.
- Hacer una corona con *harina* con la sal y en el centro colocar azúcar, *levadura*, huevos e incorporar a la masa trabajando hasta tomar todos los ingredientes y tener una masa lisa.

Empaste

- Trabajar la *manteca* con la *harina* hasta unir sin que se ablande demasiado
- Enfriar en la heladera.
- Estirar el amasijo en forma rectangular.
- Estirar la masa reservada y disponer en el centro el empaste y encerrarlo con la masa.
- Dar 2 vueltas simples y 2 dobles, con un reposo de 30 minutos de heladera después de cada una.
- Estirar la masa, untar con pasta de avellanas y enrollar.

- Dejar levar en molde de budín, haciendo unos cortes por encima previamente
- Cocinar en horno a 180 °C por 25 minutos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/brioche-hojaldrado