Brioche Mediterránea

Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Amasiijo

Azucar: 50 Gramos
Harina 000: 200 Gramos
Leche: 120 c.c.
Mantequilla: 50 Gramos
Huevos: 2 Unidades
Harina 0000: 200 Gramos
Levadura fresca: 20 Gramos
Sal: 10 Gramos

Empaste

Mantequilla: 200 Gramos

Relleno

Ajos horneados: 2 Unidades
Almendras fileteadas: 30 Gramos
Tomates confitados: 100 Gramos
Puré de aceitunas verdes: 50 Gramos

Preparación de la Receta

- Tamizar las harinas sal y azúcar.
- Trabajar en batidora con gancho.
- Agregar huevos y la *levadura* y seguir hasta tomar la masa.
- Añadir la *mantequilla* y amasar hasta que este´ bien lisa y homoge´nea.
- Llevar al frí´o por lo menos 2 horas o hasta el dí´a siguiente en el refrigerador.
- Estirar la masa en recta´ngulo con un palote a 1 cm de espesor.
- Engrasar ligeramente con *mantequilla* los 2/3 de la superficie con 200 gramos de *mantequilla* pomada a mano (empaste).
- Doblar en tres y enseguida volver a darle un segundo doblez simple
- Llevar a la heladera 1 hora y volver a darle un doblez simple

- En total son 3 vueltas simples
- Enfriar bien
- Estirar a mano 4 milimetros.
- Cortar tiras de 5 cm y rellenar con puré de aceitunas y *ajo* asado en la base
- Acomodar tomates confitados y almendras fileteadas.
- Enrollar y dejar levar por 1 hora.
- Se enrosca y hacer un rodete
- Cocinar en horno a 180 °C durante 15 minutos

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