Brioche

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Kougelhopf

Almendras fileteadas: 30 g
Clara: 1/2 Unidad
Masa de brioche: 30 g
Pasas de Uva: 50 grs.

Masa brioche

Leche: 50 cc
Azucar: 50 grs.
Sal: 10 g
Manteca pomada: 300 grs.
Huevos: 275 grs.
Harina: 500 grs.
Levadura: 30 grs.

Preparación de la Receta

- En un recipiente mezcle la *levadura* junto con la leche hasta conseguir una pasta homogénea, deje reposar unos minutos.
- En un bowl para batidora coloque la *harina* previamente tamizada junto con la sal, el azúcar, la *levadura* y los huevos, amase a baja velocidad, una vez integrados los ingredientes incorpore la *manteca* pomada y siga amasando hasta que la masa se despegue de los bordes del bowl.
- Espolvoree la mesada con *harina* y sobre esta trabaje la masa hasta dejarla pareja, de forma de bollo y deje reposar a temperatura ambiente hasta que duplique su volumen.
- Desgasifique luego la masa aplastándola con las manos, luego cúbrala con papel film y deje reposar en la heladera durante 8 horas.

Diferentes armados con masa brioche

Brioche Nanterre

- Retire la masa de la heladera, desgasifique nuevamente y forme bollos de 45g cada uno.
- En un molde de budín acomode los bollos que entran en este, deje reposar hasta que doblen su volumen.
- Pinte con doradura y cocine en horno a 180ºC durante 26 minutos aproximadamente.

Brioche à tête

- Para hacer una brioche à tête tome un bollo de masa y divídalo por un lado ¼ parte y por otro los otros ¾, formando 2 bollos.
- El bollo más grande aplástelo y forme un agujero en el centro con el dedo, luego coloque el más pequeño sobre este y presione en un lado con un dedo mientras lo hace rodar para darle forma de trompo. Colóquelos en moldes individuales y pinte con *huevo*.
- Deje levar en un sitio tibio y húmedo hasta que dupliquen su volumen.
- Pinte con doradura y cocine en horno a 180°C durante 15 minutos.

Brioche mousseline

- Para un molde de unos 8cm de diámetro tomar 150gr de masa de brioche.
- Forme un bollo y colóquelo dentro del molde. EL molde es cilíndrico y se lo suele forrar con papel *manteca* enmantecado para hacer más fácil el desmolde y para prolongarlo.
- Deje levar hasta que alcance casi el borde del molde. De ser necesario cortar el papel para que no sobre demasiado.
- Pinte con doradura y realice una cruz en la superficie de la masa, cocine en horno a 180°C durante 28 minutos.

Kougelhopf

- Pinte un molde con *manteca*.
- En un recipiente mezcle ½ clara con las almendras.
- Acomode las almendras en la base del molde.
- Desgasifique la masa de brioche y agregue las pasas de uvas. Amase para repartir bien las frutas.
- Forme una corona con la masa y colóquela en el molde de tubo central.
- Deje levar en un sitio tibio hasta que duplique su volumen.
- Cocine en horno a 180°C durante 45 minutos.
- Una vez *cocido*, desmolde en caliente y espolvoree con azúcar impalpable.

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