

# Masa con levadura brioche

Tiempo de preparación: 90 Min



## Ingredientes

**Leche:** 80 cc

**Huevos:** 4 Unidades

**Levadura:** 30 g

**Harina 0000:** 500 g

**Azucar:** 20 g

**Sal:** 10 g

**Manteca pomada:** 125 g

## Preparación de la Receta

### Para la masa

### Para empezar

- Llevamos a una batidora con gancho 500 g de *harina* 0000
- Disolvemos 30 g de **levadura** de cerveza con 80 cc de leche y 20 g de azúcar.
- Agregamos a la batidora y amasamos a velocidad lenta.
- Incorporamos 4 huevos y seguimos amasando.
- Añadimos 10 g de sal y 125 g de *manteca* pomada.
- Trabajamos hasta formar un bollo liso y homogéneo.
- Dividimos la masa en 2 bollos y reservamos en bowls tapados con film.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/masa-con-levadura-brioche-2>