Pan brioche de chocolate



Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Harina 000: 500 Gramos
Azucar: 100 Gramos
Leche: 100 Centímetros cúbicos
Levadura: 50 Gramos
Chocolate Semiamargo: 150 Gramos
Harina 0000: 500 Gramos
Sal: 20 Gramos
Huevo: 8 Unidades
Manteca: 500 Gramos
Cacao Amargo: 40 Gramos

Para el relleno

Crema pastelera de chocolate: Cantidad necesaria
Crumble de chocolate: Cantidad necesaria
Azucar impalpable: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Trabajar en amasadora con gancho harinas, azúcar, sal, leche, huevos y una vez mezclado añadir *levadura*.
- Seguir amasando y una vez que se vaya formando la masa añadir de a poco la *manteca* a temperatura ambiente en cubos, luego el **chocolate** fundido pero no caliente y al final cacao amargo disuelto en un chorro de leche.
- Amasar hasta que no quede ningún grumo, se despegue de los bordes y tener una masa lisa.
- Llevar a un bowl, tapar y dejar reposar 30 minutos.
- Armar bollos de 100 g y colocar en el centro de aros enmantecados de 8 cm.
- Dejar levar hasta duplicar (aprox 45 minutos).
- Incrustar en cada bollo levado una moneda de *crema* pastelera de *chocolate* congelada de 2 cm de diámetro y 1 cm de alto
- (crema pastelera de cacao estirada, cortada con esa forma y congelada)
- Añadir *crumble* de *chocolate* por encima (arenado de iguales cantidades de *manteca*, azúcar, *harina* con cacao) y llevar a horno a 170º C por 15 minutos.
- Dejar enfriar y espolvorear con azúcar impalpable.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pan-brioche-de-chocolate