

# 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 170° C por 15 minutos.
- Dejar enfriar y espolvorear con azúcar impalpable.

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