Pan Brioche por Juan Manuel Herrera

Tiempo de preparación: 180 Min

Ingredientes

Leche: 50 cc
Huevos: 3 Unidades
Levadura: 25 grs
Sal: 10 grs
Azucar: 50 grs
Harina 0000: 500 grs
Mantequilla: 200 grs

Preparación de la Receta

- Colocar en el bol de una batidora leche, huevos, azúcar, sal, *levadura* y *harina*.
- Amasar con gancho a velocidad baja.
- A medida que se va formando la masa, añadir de a poco la *mantequilla* semifría.
- Trabajar hasta integrar todos los ingredientes y la masa se despega de los bordes.
- Terminar amasando a mano unos minutos sin que se pegue en la mesada.
- Dejar reposar en un bol hasta duplicar su volumen.
- Desgasificar y guardar en frío por una noche.
- Retirar del frío para atemperar y desgasificar.
- Hacer bollos de 50 gramos y colocarlos en molde de muffins.
- Dejar levar hasta duplicar y agregar un bollito pequeño de masa sobre cada uno.
- Rociar con doradura y cocinar a 180 °C por 20 minutos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pan-brioche-por-juan-manuel-herrera