

# Pan Brioche



## Ingredientes

**Azúcar:** 90 grs

**Huevo:** 200 Gramos

**Levadura en polvo:** 10 Gramos

**Sal:** 9 Gramos

**Harina:** 500 Gramos

**Leche:** 150 cm3

**Mantequilla:** 200 Gramos

## Preparación de la Receta

- En un tazón de batidora colocar la *harina*, *sal*, *levadura*, *leche*, *huevo* y batir a velocidad media.
- Agregar azúcar y mezclar hasta conseguir una masa ligeramente elástica.
- Añadir la *mantequilla* en cubos y nuevamente mezclar hasta conseguir una masa completamente elástica.
- Reposar en refrigeración durante 2 horas mínimo.
- Una vez que reposó dividir en porciones de 100 gramos.
- Bolear con la mano y colocar en moldes de caja engrasados.
- Dejar reposar durante 1 hora cubierta con plástico.
- Pintar con brillo de *huevo* y hornear a  $165^{\circ}$  C durante 30 minutos.

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