Pan Brioche



Ingredientes

Azucar: 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
- Black'="">165° C durante 30 minutos.

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