Pan de brioche para sandwiches

Ingredientes

Manteca blanda: 600 grs.
Sal: 50 g
Leche tibia: 1 L
Leche tibia: 2 Tazas
Huevos: 12 Unidades
Azucar: 2 cdas.
Levadura: 10 g
Harina: 2 k

Preparación de la Receta

- Mezclar en un bol 10 gr de *levadura* con 2 cucharadas de azúcar ; hidratar con 1 chorrito de leche tibia
- Reservar tapada hasta que fermente.
- Formar una corona en mesada con 2 kg de *harina*
- Espolvorear por afuera con 50 gr de sal
- Verter en el centro 12 huevos y el fermento de *levadura*
- Integrar de a poco a mano, incorporando la *harina* de los costados
- Añadir 600 gr de *manteca* blanda y continuar amasando.
- Agregar 1 litro de leche tibia por partes hasta obtener un bollo liso y pegajoso
- Dejar descansar durante 2 horas aproximadamente en un lugar cálido pero sin fuego directo
- Desgasificar.
- Una vez leudada llevar a un molde desmontable enmantecado con un cilindro de papel aluminio que supere el alto, para contener el crecimiento del pan.
- Pincelar la superficie con *huevo*
- Llevar a horno 180 grados durante 1 hora y media o hasta introducir un *palillo* de madera y que salga seco.

Para el armado

- Una vez frío el pan cortar la tapa superior y reservar
- Tallar los bordes del pan de modo de separar la miga central y dejar una circunferencia que cumplirá la función de contenedor
- Reservar.

- Cortar la miga central en rebanadas finas, rellenar los sandwiches con *jamón*, queso, *tomate* e ingredientes a gusto, siempre utilizando *manteca* o *mayonesa* en el pan.
- Aplastar bien, cortar en triángulos, disponer dentro de la circunferencia del pan y tapar hasta servir.

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