

Brioche (Nicolas Paciello)

Ingrédients

- 245g de harina
- 7g de levadura fresca de panadería
- 85g de mantequilla
- 30g de azúcar
- 1 huevo
- 10cl de leche
- 5g de sal

Préparation

1. A continuación, la receta del desayuno perfecto, un excelente brioche de mantequilla encontrado en el Cuaderno de recetas que arrasa de Nicolas Paciello.
2. ¿Qué mejor que el buen olor del brioche tibio por la mañana en la cocina?
3. Esta receta es rápida y bastante simple de preparar, y obtendrás un brioche con una miga hilada y fundente, ¡así que adelante!
4. Calienta ligeramente la leche y disuelve la levadura fresca en ella.
5. Mezcla la harina, el azúcar y la sal, luego añade un huevo y poco a poco la leche.
6. Puedes hacer el brioche en el bol del robot con el gancho o bien amasando a mano (te llevará un poco más de tiempo pero es perfectamente posible).
7. Cuando la masa esté homogénea, incorpora la mantequilla en pomada.
8. Cuando la masa del brioche se desprege de las paredes del bol, envuélvela con film y colócala en el refrigerador durante 2h.
9. Luego, desgasifica la masa y divídela en 4 partes iguales.
10. Forma bolas y colócalas en un molde de cake enmantecado.
11. Deja que el brioche suba hasta que triplique su volumen (en el libro se dice 1h30 pero depende de la temperatura de la habitación en la que estés, para mí tomó alrededor de 2 horas).
12. Precalienta el horno a 200°C.
13. Bate un huevo y una yema de huevo, luego extiende este dorado con una brocha sobre el brioche.
14. Hornéalo a 175°C durante 20 a 25 minutos.