

Brioche

Ingrédients

- 14g de levadura fresca
- 280g de mantequilla
- 600g de harina de fuerza (400g en la receta original)
- 12g de sal fina
- 50g de azúcar moreno
- 230g de huevos

Préparation

1. ¡Una nueva receta de brioche, con una miga bien hilada y un buen sabor a mantequilla!
2. Diluye la levadura fresca en la leche.
3. Coloca la mezcla en el fondo del bol del robot equipado con el gancho.
4. Cubre con la harina, el azúcar moreno y la sal, luego añade los huevos.
5. Amasa hasta obtener una mezcla homogénea, lisa, que se despegue de las paredes del bol (5 a 10 minutos a baja velocidad).
6. Entonces añade la mantequilla y continúa amasando hasta que la masa se despegue nuevamente de las paredes del bol; la masa debe ser lisa, brillante, no pegajosa y hacer el velo: Cubre el bol con film transparente y deja reposar 1 hora en el refrigerador, luego desgasifica la masa presionando sobre ella.
7. Vuelve a poner la masa en el refrigerador durante la noche, siempre cubierta con film.
8. Una vez formados los brioches, déjalos levar 1h a 1h30 dependiendo de la temperatura de la habitación.
9. Luego, píntalos con la yema de huevo diluida con unas gotas de agua, y hornéalos en el horno precalentado a 150°C durante 45 minutos para las piezas grandes, 20 a 30 minutos para las más pequeñas.
10. Y voilà, ¡podrás disfrutar del olor del brioche que se cocina en el horno, y luego deleitarte!