

# Brioche con mascarpone

## Ingrédients

- 500g de harina
- 2 huevos
- 130g de leche
- 275g de mascarpone
- 70g de azúcar
- 15g de levadura fresca
- 10g de sal
- 1 huevo para el barnizado

## Préparation

1. ¿Alguna vez te ha pasado que te quedas con un gran sobrante de mascarpone después de una receta donde solo se usa una pequeña cantidad?
2. A mí me pasa bastante seguido, y para variar del tiramisú me he lanzado a hacer una receta de brioche sin mantequilla, ¡pero con mascarpone!
3. Se obtiene un brioche súper esponjoso, un poco más ácido que un brioche tradicional con mantequilla pero igual de bueno. La técnica es exactamente la misma, amasado sin el mascarpone primero y luego con él, levado a temperatura ambiente y después en el refrigerador antes del formado, el crecimiento y la cocción.
4. Para tu información, creo que este brioche va muy bien con salado, ¡puedes usar esta receta para hacer panes de hamburguesa, por ejemplo!
5. En el recipiente de la batidora, equipada con el gancho, coloca la leche y la levadura fresca desmenuzada.
6. Cubre con la harina, luego añade los huevos, el azúcar y la sal.
7. Amasa durante 5 a 10 minutos a baja velocidad, hasta obtener una masa homogénea que se desprenda de las paredes del bol.
8. Añade el mascarpone y amasa nuevamente durante al menos 10 a 15 minutos, hasta obtener una masa bien elástica que nuevamente se desprenda de las paredes del bol.
9. Luego, forma una bola y deja que la masa suba durante 30 minutos a temperatura ambiente.
10. Después de los 30 minutos, coloca la masa en el refrigerador durante al menos 30 minutos, o como yo, puedes dejarla toda una noche.
11. Lo importante es que la masa esté lo suficientemente fría para poder ser boleada y formada.
12. Después del reposo en frío, desgasifica la masa y forma tus bolas de masa (las mías pesaban 60 g) según las formas que quieras dar a tu brioche; yo hice 6 bolas que puse en un molde de pastel de 20\*8\*8, 7 bolas que puse en un círculo de 18 cm de diámetro, y 3 bolas individuales.
13. Para el boleado de los brioches les he puesto fotos abajo, una vez que las piezas están formadas, se toma una, se extiende, se repliega, se gira de manera que la parte clave quede abajo y boleas con la palma de la mano para obtener una bola de masa bien lisa.
14. Déjalas subir durante aproximadamente 1h30 a temperatura ambiente, luego barnízalas con un huevo batido antes de hornear en el horno precalentado a 180°C durante 10 a 15 minutos para las individuales y 20 a 25 minutos para los brioches para compartir.
15. Deja que se templen, desmolda los brioches y ¡disfruta!