

Brioche (Nicolas Paciello)

Ingrédients

- 245g de farinha
- 7g de fermento biológico fresco
- 85g de manteiga
- 30g de açúcar
- 1 ovo
- 10cl de leite
- 5g de sal

Préparation

1. Aqui está a receita do café da manhã perfeito, uma excelente brioche de manteiga encontrada no Caderno de Receitas que Arrasa de Nicolas Paciello.
2. O que poderia ser melhor do que o bom cheiro de brioche quente pela manhã na cozinha?
3. Esta receita é rápida e bastante simples de preparar, e você obterá um brioche com uma massa macia e derretida, então vá em frente!
4. Aqueça ligeiramente o leite e dissolva o fermento fresco nele.
5. Misture a farinha, o açúcar e o sal, depois adicione 1 ovo e, aos poucos, o leite.
6. Você pode fazer o brioche na tigela do processador de alimentos com o gancho ou amassar à mão (demorará um pouco mais, mas é perfeitamente possível).
7. Quando a massa estiver homogênea, incorpore a manteiga amolecida.
8. Quando a massa de brioche se soltar das laterais da tigela, cubra-a com filme plástico e coloque-a na geladeira por 2h.
9. Em seguida, desgasifique a massa e divida-a em 4 pedaços iguais.
10. Forme bolas e coloque-as em uma forma de bolo untada.
11. Deixe o brioche crescer até triplicar de volume (no livro diz 1h30, mas isso depende da temperatura da sala em que você está, para mim demorou cerca de 2 horas).
12. Pré-aqueça o forno a 200°C.
13. Bata um ovo e uma gema de ovo, depois espalhe essa cobertura com um pincel sobre o brioche.
14. Coloque-o no forno a 175°C por 20 a 25 minutos.