

Brioche

Ingrédients

- 14g de fermento fresco
- 280g de manteiga
- 600g de farinha de trigo (400g na receita original)
- 12g de sal fino
- 50g de açúcar mascavo
- 230g de ovos

Préparation

1. Uma nova receita de brioche, com uma massa bem macia e um bom gosto de manteiga!
2. Dissolva o fermento fresco no leite.
3. Coloque a mistura no fundo da tigela do robô equipada com o gancho.
4. Cubra com a farinha, o açúcar mascavo e o sal, depois adicione os ovos.
5. Amasse até obter uma mistura homogênea, lisa, que se desprenda das paredes da tigela (5 a 10 minutos em baixa velocidade).
6. Então adicione a manteiga e continue a amassar até que a massa se desprenda novamente das paredes da tigela; a massa deve ser lisa, brilhante, não pegajosa e formar uma película: Cubra a tigela com filme plástico e deixe descansar por 1 hora na geladeira, depois desgasifique a massa pressionando-a.
7. Coloque a massa de volta na geladeira durante a noite, sempre coberta com filme.
8. Uma vez que os brioches estejam moldados, deixe-os crescer por 1h a 1h30, dependendo da temperatura do ambiente.
9. Em seguida, pincele-os com a gema de ovo diluída com algumas gotas de água e coloque no forno pré-aquecido a 150°C por 45 minutos para as peças grandes, 20 a 30 minutos para as menores.
10. E voilà, você poderá aproveitar o cheiro do brioche assando no forno e depois se deliciar!