

Brioche com mascarpone

Ingrédients

- 500g de farinha
- 2 ovos
- 130g de leite
- 275g de mascarpone
- 70g de açúcar
- 15g de fermento fresco
- 10g de sal
- 1 ovo para dourar

Préparation

1. Já aconteceu de você terminar com um grande resto de mascarpone após uma receita na qual se usa uma quantidade pequena?
2. Isso acontece comigo com bastante frequência, e para variar do tiramisu, decidi me aventurar em uma receita de brioche sem manteiga, mas com mascarpone!
3. O resultado é uma brioche super macia, um pouco mais ácida do que uma brioche tradicional com manteiga, mas igualmente deliciosa :) A técnica é exatamente a mesma, amassar sem o mascarpone e depois com ele, fermentação em temperatura ambiente e depois na geladeira antes da modelagem, fermentação final e cozimento.
4. Para info, eu acho que essa brioche combina muito bem com algo salgado, você pode usar essa receita para fazer pãezinhos de hambúrguer, por exemplo!
5. Na tigela da batedeira com o gancho, coloque o leite e o fermento fresco esmigalhado.
6. Cubra com a farinha e adicione os ovos, o açúcar e o sal.
7. Sove durante 5 a 10 minutos em velocidade baixa, até obter uma massa homogênea que se descola das laterais da tigela.
8. Adicione o mascarpone e sove novamente por pelo menos 10 a 15 minutos, até obter uma massa bem elástica que novamente se descola das laterais da tigela.
9. Em seguida, forme uma bola e deixe a massa crescer durante 30 minutos em temperatura ambiente.
10. Após os 30 minutos, coloque a massa na geladeira por pelo menos 30 minutos, mas você pode deixá-la a noite toda, como eu fiz.
11. O importante é que a massa esteja suficientemente fria para ser moldada em bolas e modelada.
12. Depois de descansar na geladeira, desgasifique a massa e corte as bolas de massa (as minhas tinham 60 a) conforme as formas que você desejar dar ao seu brioche; fiz 6 bolas que coloquei em uma forma de bolo inglês de 20x8x8, 7 bolas que coloquei em um círculo de 18cm de diâmetro e 3 bolas individuais.
13. Para a modelagem dos pães, coloquei fotos abaixo, uma vez que as porções estão cortadas, pegue uma, estique, dobre, vire de forma que a chave fique embaixo e role com a palma da mão para formar uma bola de massa bem lisa.
14. Deixe crescer por cerca de 1h30 em temperatura ambiente, depois pincele com um ovo batido antes de levar ao forno pré-aquecido a 180°C por 10 a 15 minutos para brioche individuais e 20 a 25 minutos para brioche grandes.
15. Deixe esfriar um pouco, desenforme os brioche e delicie-se!