

La receta de *brioche*

Club Med of Valmorel 

Receta

- 1 En un bowl mezcle con batidora: leche, azúcar y levadura. Agregue harina, sal y huevos
- 2 Mezcle por 5 minutos hasta que los ingredientes formen una masa uniforme
- 3 Agregue la manteca y continúe batiendo aproximadamente 10 minutos. La masa debería quedar elástica y suave
- 4 Cubra con un repasador húmedo y deje que repos hasta que la masa crezca hasta el doble de su tamaño.
- 5 Amase por otros 5 minutos
- 6 En una superficie enharinada, divida la masa en 3 y estírela en 3 rollos largos
- 7 Arme una trenza y colóquela en una placa para horno cubierta de papel manteca. Déjelo descansar en un lugar húmedo a temperatura ambiente por 2 horas. La masa debería crecer al doble de tamaño
- 8 Pinte la masa con yemas batidas y un poco de agua caliente y cocínelo al horno por 30/35 minutos a 180°C
- 9 La Brioche estará cocida cuando coloque la punta de un cuchillo y salga húmeda pero limpia
- 10 Déjela reposar y enfriar antes de comer

Ingredientes

- 250g de Harina
- 30g azúcar
- 2 cucharas de leche
- 1 cucharadita de sal
- 10g levadura fresca
- 3 huevos
- 150g manteca a temperatura ambiente
- 1 yema para glaseado

Para una Brioche todavía más deliciosa
agregue trocitos de chocolate blanco, pralinés rosas o perlas de azúcar al comienzo de paso 6.

