

Brioche



Dificultad: 🍴🍴🍴🍴🍴

Tiempo de preparación: 2hrs. 20min ,
Tiempo de cocción: 35min
Tiempo total: 2hrs. 55min , Número de porciones: **12**

Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/brioche>

Preparación

Batir la leche y la levadura en un bol. Así, la levadura se convertirá en una crema. Agregue los 4 huevos (hay que tenerlos antes de la heladera), el azúcar, la harina y la manteca a temperatura ambiente y mezclar durante 1-2 minutos a baja velocidad con una batidora eléctrica. A continuación, aumentar su velocidad y batir durante otros 10 minutos. Cubrir la masa y dejar reposar durante 2 horas a temperatura ambiente. Luego de 2 horas, amasar la masa suavemente. Y luego, cubrir de nuevo y dejar reposar durante 4 horas más. Precaliente el horno a 205° C. Engrasar un molde para budín. Formar un budín con la masa y colocarla en el molde enharinado. Hornear durante 35 minutos. Abra la puerta del horno después de 35 minutos y dejar reposar en el molde durante media hora. Una vez frío, Desmoldar y servir.



Ingredientes

- ✓ 2 cucharada/s Leche
- ✓ 1 cubo/s Levadura fresca
- ✓ 4 Huevos grandes
- ✓ 1-1/2 cucharadita/s Sal
- ✓ 2 taza/s Harina
- ✓ 3/4 taza/s Manteca
- ✓ 1 Huevo batido
- ✓ 1/3 taza/s Azúcar

Categorías

Un día normal, Día Especial, Francesa, Todo el año, Económico, Lácteos y huevos, Comida para todos los días, Comida para todos los días, Una cocinera experta, Una cocinera experta, Visitas, Desayuno, Pan y otros panificados para la casa