

BRIOCHE DELICIOSA



INGREDIENTES

- 220 GR DE LEITE
- 85 GR DE AÇÚCAR
- 1 OVO
- 1 PACOTE DE AÇÚCAR BAUNILHADO
- 1/2 C.C DE BAUNILHA LÍQUIDA
- 20 GR DE FERMENTO FRESCO DE PADEIRO
- 500 GR DE FARINHA
- 80 GR DE MANTEIGA
- 1 C.C DE SAL
- LEITE E 1 GEMA DE OVO (PARA PINCELAR)

CONFEÇÃO

1. Colocar na cuba, com a lâmina para amassar / triturar, o leite, o açúcar, o ovo, a baunilha e o fermento. Programar na velocidade 4, a 35°C, durante 5 minutos. Deixe repousar 15 minutos dentro da cuba.
2. Acrescentar a farinha, a manteiga amolecida e o sal. Iniciar o programa Massa P2. No final, colocar a levedar 1 hora (sem velocidade, 40°C).
3. Tirar a massa da cuba, amassar e moldar. Colocar num tabuleiro com papel vegetal e deixar crescer 1 hora ou até dobrar de volume.
4. Préaquecer o forno a 180 ° C. Pincelar o brioche com uma mistura de leite com 1 gema de ovo (à temperatura ambiente).
5. Cozer no forno cerca de 30 minutos.
7. Receita adaptada do grupo Idées recettes, Cuisine Companion.