

# BRIOCHE EXTRA FOFO



## INGREDIENTES

- 500 G DE FARINHA
- 4 OVOS MEDIOS
- 20G DE FERMENTO FRESCO
- 4 G DE SAL
- 120G DE LEITE
- 85 G DE AÇÚCAR
- 180G DE MANTEIGA A TEMPERATURA AMBIENTE
- 1 COLHER DE CAFÉ DE AROMA DE BAUNILHA

## CONFEÇÃO

1. Colocar no copo do Companion, munido da lâmina de amassar, o leite e o fermento na velocidade 4, a temperatura de 35° , 2 minutos.
2. Ao fim deste tempo, juntar os ovos, a essência de baunilha, a farinha ,o açúcar e o sal e selecionar o programa MASSAS P1.
3. Ao fim do programa P1, juntar a manteiga cortada em pedacinhos e programar P2 MASSAS. Ajustar o tempo que fica a levedar dentro da maquina manualmente a 1 hora á temperatura de 35°.
4. Tirar a massa do copo e colocar num recipiente de vidro e filmar com filme transparente. Deixar descansar durante 1h! Retirar do recipiente e trabalhar a massa com um pouco de farinha.
5. Colocar a massa na forma e deixar levedar durante 1H30.
6. Aquecer o forno a 180°.
7. Pincelar col gema de ovo miturada com leite e levar ao forno durante 15/20 minutos.