Infantil

BRIOCHE BUTCHY-MOELLEUSE

Receita de Fã
Médio
60 Min.
12 Doses

INGREDIENTES

- 500 G DE FARINHA T45
- 20 G DE FERMENTO FRESCO OU 10 G DE FERMENTO SECO
- 2 OVOS
- 100 G LEITE
- 60 G AÇÚCAR
- 200 G DE NATAS GORDAS
- 1 COLHER CAFÉ DE SAL
- AÇÚCAR EM PÓ Q.B.

CONFEÇÃO

1. Colocar na taça a lâmina de amassar.
2. Misturar o fermento no leite, programando 2 min – 35ºC – Velocidade 3.
3. Juntar a farinha, o sal, o açúcar, os ovos e as natas e bater no P2 das Massas. Deixar levedar.
4. Retirar a massa com a espátula e deixar levedar cerca de 1.30h, em ambiente quente.
5. Em seguida, desgaseificar a massa, achatando-a com a mão.
6. Dividir a massa em bolas (cerca de 40g cada), e colocar num tabuleiro forrado (usei tapete de silicone). Tapar e deixar levedar mais 1 hora.
7. Ligar o forno a 150º e deixar aquecer.
8. Levar ao forno 30 a 35 min. Retirar e polvilhar com açúcar em pó.