

ROLO DE BRIOCHE DE CHOCOLATE



CONFEÇÃO

1. Coloque o leite e o fermento na taça com a lâmina para amassar/triturar e aqueça a 35 °C na velocidade 5 durante 3 min. Junte a farinha, as 2 gemas, o sal, o açúcar e a manteiga. Seleccione o programa de massa P2.
2. Trabalhe a massa com as mãos durante 1 min. e estenda-a com um rolo para formar um rectângulo. Corte 8 tiras e pincele-as com o creme de barrar. Role cada banda sobre si mesma e coloque-as numa forma para bolos apertando-as. Deixe repousar durante 1h30 evitando correntes de ar.
3. Aqueça previamente o forno a 165 °C (T. 5/6). Pincele o brioche com a restante gema e polvilhe com as pepitas de chocolate. Deixe cozer durante 25 min.

INGREDIENTES

- 200 G CREME DE CHOCOLATE PARA BARRAR (CONSULTE N.º 299)
- 13 CL LEITE MEIO GORDO
- 1 PACOTE DE FERMENTO DE PADEIRO
- 3 GEMAS DE OVO
- 300 G FARINHA T45
- 40 G AÇÚCAR
- 40 G MANTEIGA AMOLECIDA EM CUBOS
- 50 G PEPITAS DE CHOCOLATE (OPCIONAL)
- SAL