

BRIOCHE DA PÁSCOA



CONFEÇÃO

1. Corte a fruta cristalizada em pequenos pedaços e reserve.

2. 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.

3. Após a cozedura, coloque a massa numa taça e deixe repousar durante 1-2 horas, evitando correntes de ar.

4. Misture a fruta cristalizada na massa. Forme 3 bolas e coloque-as numa forma para bolos umas contra as outras. Cubra com um pano e deixe levedar durante 1h30 à temperatura ambiente.

5. Aqueça previamente o forno a 170 °C (T. 5/6). Deixe cozer durante 25 min.

INGREDIENTES

- 250 G FRUTA CRISTALIZADA
- 13 CL LEITE MAGRO
- 12 G FERMENTO DE PADEIRO
- 300 G FARINHA T45
- 2 GEMAS DE OVO
- 3 G SAL FINO
- 40 G AÇÚCAR
- 40 G MANTEIGA