

BRIOCHE COM SÉSAMO



INGREDIENTES

- 160 G DE FARINHA
- 5 G DE FERMENTO FRESCO DE PADEIRO
- 6 CL DE NATAS
- 1 OVO
- 3 CL DE LEITE
- 0,5 COLHER DE CAFÉ DE SAL
- 0,5 COLHER DE CAFÉ DE SEMENTES DE SÉSAMO PRETAS E BRANCAS

CONFEÇÃO

1. Reserve 4 colheres de sopa de leite para alourar.

2. Na taça do robot, equipada com a lâmina para amassar/triturar, deite a farinha, o fermento, as natas, os ovos, o leite e o sal. Coloque a tampa com a tampa reguladora de vapor e selecione o programa P3 durante 3 min 40.

3. Verta a massa numa saladeira, cubra e deixe repousar 1h30 num local seco.

4. Amasse a massa para arejá-la e divida-a em 12 bolas iguais.

5. Coloque as bolas de massa numa travessa, deixando algum espaço entre cada uma, e cubra novamente durante 1h30.

6. Pré-aqueça o forno a 150°C.

7. Pincele o brioche com leite e polvilhe com sementes de sésamo. Leve ao forno durante 30 minutos.
