

BRIOCHE DE NATAL



INGREDIENTES

- 15 CL LEITE MEIO GORDO
- 25 G FERMENTO DE PADEIRO FRESCO
- 2 OVOS
- 350 G FARINHA T45
- 100 G AMÊNDOAS MOÍDAS
- 5 G SAL
- 50 G AÇÚCAR
- 100 G MANTEIGA EM CUBOS
- 120 G FRUTOS SECOS (CASCA DE LARANJA, PASSAS)
- AÇÚCAR EM PÓ

CONFEÇÃO

1. Coloque o leite e o fermento na taça com a lâmina para amassar/triturar e aqueça na velocidade 5 a 35 °C durante 3 min. Junte 1 ovo, a farinha, as amêndoas moídas, o sal, o açúcar e a manteiga e seleccione o programa de massa P2.
2. Após 40 min., retire a massa, junte os frutos secos e forme um rolo. Coloque num tabuleiro revestido com papel vegetal e deixe repousar 1h30 evitando correntes de ar.
3. Forme 8 bolas com a massa e coloque-as numa forma para bolos. Devem ficar bem apertadas. Deixe repousar durante 1 hora evitando correntes de ar.
4. Aqueça previamente o forno a 180 °C (T. 6). Pincele o brioche com o ovo batido. Leve ao forno durante 45 min. Deixe arrefecer. Polvilhe com açúcar em pó antes de servir.