

# BRIOCHE SIMPLES



## CONFEÇÃO

1. Na cuba, com a lâmina para amassar/triturar, colocar o leite e o fermento e aquecer à 35°C, na velocidade 5, durante 3 minutos.
2. Acrescentar o resto dos ingredientes e arrancar com o programa Massa P2.
3. No final do programa, tirar a massa da cuba, moldá-la e deixar crescer 1h ou mais, num lugar quente.
4. Préaquecer o forno à 165°C. Pincelar a brioche com ovo batido ou leite (à temperatura ambiente).
5. Cozer cerca de 20/25 minutos.

## INGREDIENTES

- 500 GR DE FARINHA
- 20 GR DE FERMENTO DE PADEIRO FRESCO OU 1 PACOTE DE FERMENTO DE PADEIRO SECO
- 1 OVO
- 250 GR DE LEITE
- 80 GR DE AÇÚCAR
- 1/2 C.C. DE SAL
- 80 GR DE MANTEIGA