

Masa de brioche

Publicada por:

[imprimir](#)

- 40 '
- 50 '
- 4
- 
- 
- 



Comentario nutricional

Es un pan dulce originario de francia. Puedes rellenar la masa de brioche o bien adornarla con frutas o frutos secos.

Modo express

1. Desmenuce la levadura en un bol y agregue una cucharadita de azúcar, 2 cucharadas de agua y una cucharada de harina. Mezcle y tape con un trapo para que no entre la luz. Reserve durante 20 minutos, hasta que se forme una espuma o duplique su volumen. El preparado resultante se llama polish.
2. Entibie la leche y mézclela con la mantequilla y el resto del azúcar.

3. Introduzca la harina, el poolish, 1 yema y el preparado de leche en otro recipiente. Amase y agregue la sal.
4. Amase otros 10 minutos y luego introduzca la pasta en el molde. Deje que duplique su volumen (aproximadamente 1 hora).
5. Coloque el molde dentro de la cubeta. Bata la otra yema con una cucharada de agua y pinte la superficie de la masa (reserve un poco de yema diluida para luego).
6. Programe el menú Horno a 176º durante 30 minutos. Al finalizar, abra la tapa, pinte de nuevo la superficie con yema de huevo y vuelva a cerrar la tapa. Programe el menú Horno a 180º durante 20 minutos más.

Nota: Necesitará un molde de aluminio de 20 cms de diámetro.