BRIOCHE

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Mary Díaz

Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Muy económico

Descripción:

Me quedaron deliciosoooos.

Ingredientes para 4 personas :

- 2 huevos
- 1 cucharadita de sal.
- 4 cucharaditas de azúcar
- 300 gr de harina
- 1 sobre de levadura de panadero
- 60 gr de mantequilla a temperatura ambiente

Preparación:

Paso 1

PREPARACIÓN: Mezclamos todos los ingredientes menos la mantequilla. Cuando estén todos unidos agregamos la mantequilla cortada en dados. Seguimos amasando hasta que quede una masa lisa y brillante. Pulverizamos con agua la masa para que no se seque, cubrimos con un paño y la dejamos reposar 1h y 1/2h mas o menos. Volvamos la masa en una superficie enharinada, la dividimos en 10 porciones de 60 gr y hacemos una bola. Cubrimos los brioches con un paño y lo dejamos reposar 45 minutos. Los pintamos con huevo para que queden dorados. Horneamos a 190º durante 15-20 minutos o hasta que estén dorados. Yo lo amase en la panificadora, para ahorrarme tiempo y esfuerzo. EL BRIOCHE DE LA IZQUIERDA ES RELLENO DE MANTEQUILLA LIGHT Y EL DE LA DERECHA RELLENO DE QUESO LIGHT DE UNTAR