Flor de vainilla i xocolata

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

Creador: Cuxirrifrita

Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

Descripción:

Brioche flor de chocolate y vainilla

Ingredientes para 8 personas :

- 575g de Harina de fuerza
- 24g de Levadura fresca
- 250ml de Leche
- 3 Huevos
- 80g de Mantequilla
- 50g de Azucar vainillado
- 100g de Azucar
- 25g de Cacao en polvo sin azucar

Preparación:

Paso 1

Preparacion masa de vainilla: Apartamos 50 g de harina y reservamos. En un bol disolvemos 12g de levadura fresca en 125ml de leche tibia y añadimos el huevo batido y los 50g del azúcar vainillado. Vamos añadiendo poco a poco la harina (250g) y batiendo, cuando ya no podamos hacerlo con las varillas continuamos con las manos. Cuando tengamos la masa añadimos 35g de la mantequilla que debe estar a temperatura ambiente y los 50 g de harina de fuerza que habíamos reservado. Formamos una bola y reservamos en un bol untado con aceite y tapado con papel film.

Paso 2

Preparacion masa de chocolate: Apartamos también 75 g de harina y reservamos. Disolvemos igualmente la levadura (12g) en la leche tibia (125 ml) y añadimos el huevo batido y el azúcar (100g). Vamos añadiendo poco a poco la harina (200g) hasta que no podamos seguir con las varillas y continuamos con las manos. Cuando

hayamos formado la masa añadimos la mantequilla (35g) y el resto de la harina mezclada con el cacao en polvo. Formamos una bola y reservamos en un bol untado con aceite e igualmente tapamos con papel film hasta que aumente el doble de su volumen.

Paso 3

Una vez que las masas han crecido las amasamos un poco y, con un rodillo, las extendemos sobre una superficie enharinada. Extendemos primero la masa de vainilla formando un cuadrado y luego con la masa de cacao hacemos lo mismo. Encima de la masa de vainilla, con un pincel, extendemos la mantequilla derretida y colocamos encima la masa de cacao. La cortamos con un cuchillo afilado formando 6 tiras y enrollamos. Cuando lo haya hecho quitamos el papel film, pintamos con el huevo batido y lo introducimos en el horno precalentado a 180º durante 25-30 minutos.