



BRIOCHES Y VARIEDADES

— ESCUELA —

CURSOSDECOCINA

comida, familia & amigos

BRIOCHES Y VARIEDADES

INGREDIENTES:

1 kilo de harina
20 g de sal
40 g de levadura
120 g de azúcar
300 g de huevo (6 huevos)
220 g de agua
450 g de mantequilla

ASÍ SE HACE:

Mezclar todos los ingredientes menos la mantequilla.

Una vez lograda la masa (lisa y elástica), incorporar la mantequilla fría. Tratar de mantener una baja temperatura de la masa durante todo este proceso.

Reposar la masa en el frío idealmente 24 horas, si la haces con poco tiempo 4 horas por lo menos.

Dividir y ovillar bolas de aproximadamente 50 gr de masa.

Reposar por 15 minutos en frío.

Volver a ovillar en forma redonda y hacer briochettes, brioches y savorines.

PARA LAS BRIOCHES

Disponer en molde varias bolitas una al lado de otra y dejar fermentar por unas 2 horas o hasta que doble su tamaño. Hornear a 165°C por 40 a 50 minutos.

PARA LA BRIOCHETTE: ovillar y disponer en molde briochette (venta en casas de repostería), llevar a fermentar hasta que doble su tamaño y cortar a gusto en la superficie, para luego hornear a 190 °C por unos 20 minutos.