



Brioches

Receta de V-ZUG AG



Preparación	30 Min.
Tiempo de reposo	13 H
Tiempo de cocción	40 Min.
Unidad	12
Aparato	CombiSteamer V6000 45 a partir de 2021

Estos pequeños brioches con cobertura se caracterizan por su masa blanda y mantecosa con un delicado aroma. Con su corteza dorada y su textura tierna, son una opción deliciosa para un desayuno indulgente.

Masa

500 g Harina blanca

50 g Azúcar

2 Cucharadita Sal (aprox. 14 g)

½ Cubo Levadura (aprox. 20 g) desmenuzada

75 ml Leche

4 Huevos

200 g Mantequilla, troceado

Moldear

1 Yema de huevo

1 Cucharada sopera Leche

Masa





Mezclar la harina, el azúcar y la sal en el bol del robot de cocina. Añadir la levadura y mezclar. Añadir la leche y los huevos, amasar hasta obtener una masa suave y lisa durante unos 10 minutos utilizando la picadora de masa del robot de cocina. Seguir amasando la masa, añadiendo la mantequilla poco a poco y esperar hasta que se incorpore. Seguir amasando la masa hasta que esté muy lisa y blanda y se despegue de las paredes del bol. Envolver la masa sin apretar en film transparente y dejar que suba en el frigorífico durante unas 12 horas o toda la noche.

Moldear

Dividir la masa en 12 porciones. Cortar un trozo pequeño para cada porción y formar una bola pequeña y otra grande. Hacer un agujero en cada una de las bolas grandes con un dedo o con un rodillo enharinado, colocarlas en los moldes preparados y pincelarlas con un poco de mezcla de yema de huevo y leche. Dar forma de cuña a las bolitas, colocarlas primero en los agujeros de las bolitas grandes y untarlas con un poco de la mezcla de yema de huevo y leche. Colocar los moldes en una bandeja de horno en la cámara de cocción y dejar leudar a 32 °C durante aprox. 30 minutos con el programa HornoPanadero. Sacar los brioches y precalentar la cámara de cocción a 160 °C con HornoPanadero. Pincelar de nuevo los brioches con la mezcla de yema de huevo y leche, colocarlos en la cámara de cocción precalentada y hornearlos durante unos 25 minutos.

Dejar subir el horneado profesional 32 °C durante 30 Min.

Horneado profesional untado (160 °C)

Introducir el producto de horneado

Horneado profesional untado 160 °C durante 25 Min.

Accesorios

12 moldes de brioche de unos 10 cm de diámetro, engrasados
parrilla

Información complementaria

Creado el 17.04.2025

