

BRIOCHE



Ingredientes:



120 ml de leche



60 g de mantequilla



500 g de
harina de fuerza



70 g azúcar glas



3 huevos



25 g de levadura
fresca



Sal

Preparación:

- Vierte la leche, el azúcar y los huevos en un bol y bate todo. Tamiza la harina y mézclala con la levadura desmenuzada. Incorpora la harina a la mezcla de huevos y azúcar y bate todo.
- Añade la mantequilla fundida y vuelve a amasar durante unos 8 minutos hasta que la masa empiece a despegarse de las paredes.
- Forma una bola con la masa y déjala fermentar durante una hora u hora y media. Una vez que la masa esté fermentada, ponla en una superficie ligeramente enharinada y amásala durante 1 minuto aproximadamente.
- Unta la olla del AutoCook con aceite o mantequilla. Divide la masa en 5 partes y da forma de bola a cada una. Coloca las bolas en la olla del AutoCook en forma de flor y deja que se leve dentro de la olla durante una hora u una hora y media con **la tapa cerrada**.
- Unta la superficie con mantequilla y espolvorea azúcar. Selecciona el programa de **Hornear** y la opción **Largo**, ajustando el tiempo a 50 minutos y la temperatura a 150°C. **Cierra la tapa** y pulsa el botón de **Inicio**.
- Cuando el programa se haya terminado saca la olla y deja enfriar el brioche.

RACIONES 6-8

Programa: Hornear largo

Calorías por ración: 380 Kcal

Tiempo de cocción (sin precalentamiento):

AutoCook - 3 h 40 min.

AutoCook Pro - 3 h 40 min.