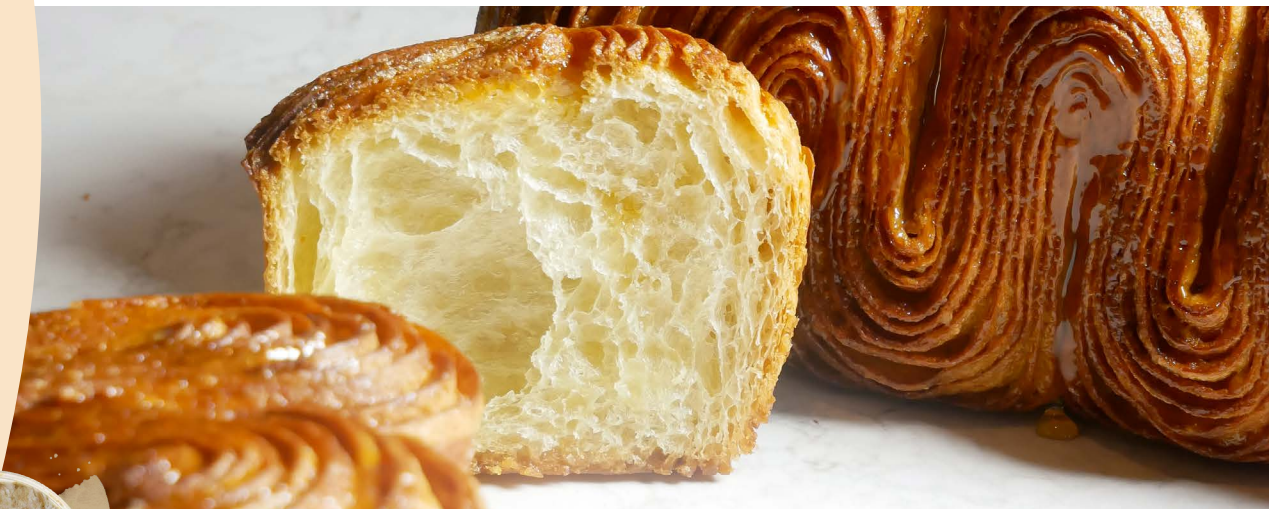


Brioche Hojaldrada



Phil Mielieux

N° 1538

Otras aplicaciones:

Galletería, confitería, heladería, panadería

INGREDIENTES

Harina T55: 705 g
Harina T45: 705 g
Levadura: 75 g
Leche: 550 g

Huevos: 300 g
Azúcar: 180 g
Sal: 30 g

Mantequilla: 150 g
Mantequilla para laminado: 900 g
Phil Mielieux: 190 g

- ◇ Colocar todos los ingredientes, excepto la mantequilla para hojaldrar. Amasar como para una brioche tradicional, hasta obtener una masa lisa, elástica y bien desarrollada. Cubrir y dejar reposar en el frigorífico durante al menos 2 horas, o preferiblemente toda la noche.
- ◇ Estirar la masa fría e incorporar la mantequilla para hojaldrar. Extender y plegar la masa realizando un pliegue doble (en forma de libro), seguido de un pliegue sencillo (en forma de carta). Es importante mantener la masa fría durante todo el proceso para conseguir capas bien definidas y un hojaldrado uniforme.
- ◇ Estirar la masa hojaldrada hasta obtener un grosor de 7 mm. Cortar tiras de 64 x 5 cm. Para un acabado aún más goloso: pincelar la superficie de la masa con mantequilla fundida y espolvorear generosamente con azúcar antes de cortar las tiras.
- ◇ Doblar cada tira en forma de acordeón, creando pliegues regulares y delicados. Colocar cuidadosamente las tiras plegadas en los moldes, dejando suficiente espacio para que la masa pueda crecer durante la fermentación.
- ◇ Dejar fermentar a 26 °C durante 1 hora y media a 2 horas, hasta que las brioches hayan aumentado visiblemente de volumen y presenten una textura ligera y aireada.
- ◇ Precalentar el horno a 160 °C y hornear durante 30-40 minutos, hasta que las brioches estén uniformemente doradas y perfectamente cocidas en el interior. Dejar enfriar ligeramente antes de desmoldar.