



BRIOCHE COM NUTELLA®

Brioche | Vegetariana | Café da manhã | Lanche matinal | Todo o ano

👤👤👤 | 45 minutos 🕒 | 🍳🍳🍳

aprox. 10 un. (2 pães por porção) - 150 g de Nutella

INGREDIENTES

- 75 g de farinha para pães
- 25 g de farinha semi-integral
- 25 g de farinha de trigo germinado mole
- 4 g de levedura de cerveja
- 1 ovo
- 1 gema de ovo
- 12 g de açúcar refinado
- 1,25 g de sal
- 2,5 g de aromatizantes naturais (limão, laranja, vagem de baunilha)
- 25 g de leite
- 25 g de manteiga (à temperatura ambiente)
- 15 g de natas
- 150 g de Nutella

MODO DE PREPARAÇÃO:

Coloque todas as farinhas na batedeira com o açúcar.

Misture o ovo, a gema de ovo, o leite, as natas, os aromatizantes e a levedura de cerveja em pedaços num jarro.

Aos poucos, adicione o conteúdo do jarro à batedeira. Misture com as varas de amassar até a massa estar macia. Acrescente a manteiga amolecida e o sal.

Deixe a massa levedar durante cerca de 30 minutos à temperatura ambiente, depois forme bolas de 25 g.

Deixe as bolas de massa repousar até duplicarem de tamanho e leve-as ao forno a 175°C durante cerca de 12 minutos.

Depois de terem arrefecido, use uma faca ou um cortador de massa para cortar uma "tampa" e rechear com 15 g de Nutella (com a ajuda de um saco de pasteleiro). Volte a colocar a tampa.