



© Ferrero, 2016

BRIOCHE

Briochería | Vegetariano | Desayuno | Merienda | Todo el año

👤👤👤 | 45 minutos 🕒 | 🍳🍳🍳

Para 10 personas (2 bollos por persona)

150 g de Nutella

INGREDIENTES

- 75 g de harina panificable
- 25 g de harina de trigo semi integral
- 25 g de harina de trigo blando germinado
- 4 g de levadura de cerveza
- 1 huevo
- 1 yema de huevo
- 12 g de azúcar blanco
- 1,25 g de sal
- 2,5 g de aromas naturales (limón, naranja, vaina de vainilla)
- 25 g de leche
- 25 g de mantequilla (a temperatura ambiente)

- 15 g de nata
- 150 g de Nutella

PROCEDIMIENTO

Pon todas las harinas en la amasadora, con el azúcar.

Mezcla el huevo, la yema de huevo, la leche, la nata, los aromas y la levadura de cerveza desmenuzada en una jarra.

Añade el contenido de la jarra a la amasadora, poco a poco. Mezcla con el gancho en espiral hasta que la masa quede homogénea. Añade la mantequilla blanda cortada a trozos y la sal.

Deja que la masa suba durante 30 minutos a temperatura ambiente, después haz bolas de unos 25 g.

Deja reposar las bolas de masa hasta que hayan doblado su tamaño, entonces hornéalas en el horno a 175°C durante unos 12 minutos.

Cuando se hayan enfriado, corta una "tapa" con un cuchillo o cortador de masa y llénalas con 15 g de Nutella (con la ayuda de una manga pastelera). Vuelve a colocar la tapa.