



BREAD AND PASTRIES · VEGETARIAN

Brioixos farcits

🍴 4 servings 🔥 2,400 kcal



Ingredients

95 g de llet

25 g de llevat fresc de forner

4 ous mitjans

500 g de farina de força

70 g de sucre

10 g de sal

120 g de mantega

Rovell d'ou per pintar

Cireres naturals o confitades

Sucre llustre

Crema per farcir

PER SERVING

Protein	70 g
Fat	120 g
Carbs	260 g
Fiber	5 g

Method

- 1 Dissolem el llevat amb la llet tèbia.
- 2 Posem tots els ingredients a la pastera, excepte la mantega.
- 3 Després de 5 minuts d'amassat, hi afegim la mantega freda a trossets.
- 4 Continuem amassant uns 20 minuts més a velocitat baixa, fins que la massa sigui llisa i elàstica.
- 5 Deixem reposar la massa tapada en un bol, fins que dobli el seu volum (1 hora aprox.).
- 6 Dividim la massa en boletes d'uns 40 g (en sortiran unes 24-27).
- 7 Deixem fer una segona fermentació, fins que les boletes doblin o més el seu volum.
- 8 Pintem amb rovell d'ou i decorem amb mitja cirera.
- 9 Enfornem a 180 °C (dalt i baix) durant uns 20 minuts o fins que quedin daurats.
- 10 Un cop freds, fem un forat i farcim amb la crema escollida.
- 11 Empolsinem amb una mica de sucre llustre.

Made with CookNest



All of Esteve Cardús | Cuina a l'abast's recipes

cooknest.app/@cardus · [Instagram @cardus](https://www.instagram.com/@cardus) · [TikTok @estevecardus](https://www.tiktok.com/@estevecardus)

