



BREAD AND PASTRIES · VEGETARIAN

Brioche à tête amb cor de xocolata

🕒 3h 🍴 24 servings 🔥 145 kcal



Ingredients

500 g de farina (300 g de força + 200 g d'integral de xeixa)

60 g de sucre

10 g de sal

20 g de llevat fresc (o 8 g de sec)

4 ous (uns 200 g)

100 g de mantega tova

90 ml de llet tèbia

Preses de xocolata al gust

PER SERVING

Protein	4.2 g
Fat	4.2 g
Carbs	24 g
Fiber	1.1 g

Method

- 1 Barreja la llet tèbia amb el llevat i una culleradeta de sucre i deixa-ho reposar uns 10 minuts fins que faci escuma.
- 2 En un bol gran o a l'amassadora, posa les farines, el sucre, la sal, els ous i el llevat activat, i amassa fins que tot quedi integrat.
- 3 Incorpora la mantega tova a trossets, de mica en mica, i amassa fins a obtenir una massa llisa, elàstica i una mica enganxosa (uns 15-20 minuts).
- 4 Posa la massa en un bol, tapa-la i deixa-la llevar fins que dobli el volum (1 h 30 min – 2 h, segons la temperatura).
- 5 Divideix la massa en porcions d'uns 40 g i dona forma a cada peça per aconseguir la silueta del brioche à tête.
- 6 Obre suaument la base, col·loca-hi una presa de xocolata i torna a segellar bé.
- 7 Col·loca els brioixos dins motlles individuals enmantegats i deixa'ls llevar 45-60 minuts més, fins que estiguin ben inflats.
- 8 Pinta'ls amb ou batut i cou-los al forn preescalfat a 180 °C durant 18-22 minuts, fins que quedin daurats.
- 9 Deixa refredar sobre una reixa.

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)

