Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



PAN Y BOLLERÍA · VEGETARIANO

Pan brioche

+4h · 8 raciones · 399 kcal

Ingredientes

- **20gr** de leche
- **20gr** de levadura prensada
- **350gr** de harina de fuerza (y algo más para espolvorear)
- **4** huevos
- **80gr** de azúcar
- **1 cucharadita** de sal
- **170gr** de mantequilla en trozos pequeños (y algo más para engrasar)
- **1** yema de huevo ligeramente batida para pincelar

POR RACIÓN

Proteínas	**10 g**
Grasas	**21 g**
Hidratos	**42 g**
Fibra	**1,5 g**

Elaboración

1. En un bol ponemos la leche, la levadura prensada, la harina, los huevos, el azúcar, la sal y amasamos.
2. Agregamos la mantequilla y amasamos de nuevo, la masa será muy elástica y pegajosa.
3. Cubrimos el bol con film y dejamos reposar en un lugar templado 2 horas, pasadas las dos horas llevamos 3-4 horas mínimo al frigorífico.
4. Engrasamos el molde con mantequilla, ponemos la masa sobre una superficie enharinada, amasamos un poco, damos forma de rectángulo y ponemos en el molde, cubrimos el molde con film y dejamos reposar unas 3 horas, hasta que doble su volumen.
5. Precalentamos el horno a 180 grados, pincelamos el pan con la yema y llevamos al horno 30 min. o hasta que veamos que la superficie está doradita.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas

cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya