

POSTRES

PAN BRIOCHE CON CHIPS DE CHOCOLATE



Ingredientes:

- 600 g de harina sin polvos de hornear
- 300 cc de leche
- 1 cubo de levadura fresca
- 1/4 taza de azúcar
- 1 cucharadita de sal
- 2 huevos
- 30 g de mantequilla
- Aceite
- Chips de chocolate
- Chips de Manjar (optionales)

Preparación

- En un Bowl poner 600 g de harina sin polvos de hornear hacer un volcán y agregar 300 cc de leche + 1 cubo de levadura fresca + 1/4 taza de azúcar + 1 cucharadita de sal en el borde. Tapar y dejar reposar por 15 minutos.
- Agregar 2 huevos y empezar a amasar a mano o con la amasadora eléctrica. Cuando se haya formado la masa agregar 30 g de mantequilla en cubos y seguir amasando por 10 minutos más, hasta lograr una masa muy suave y rica.
- Hacer una bola con la masa y ponerla en un Bowl con Aceite y pasar con la mano aceite por la superficie para (que no se seque). Tapar con un paño y dejar reposar en un lugar tibio por 1 hora o hasta que doble su volumen.
- Desgasificar, poner en la mesada y dividir en 3 partes iguales. Estirar cada trozo con las manos y esparcir los chips de chocolate + los chips de Manjar (optionales) y plegar la masa para ir incorporando con movimientos suaves formando una bola con los chips en su interior.



- Poner la mezcla en un molde redondo (este es de pan de pascua y lo consigues) o en moldes previamente aceitados. Deja reposar 1 1/2 hora más o hasta que doble su volumen.
- Pincelar con una mezcla de huevo y leche y pinchar 2 o 3 veces, con un palito de bambú para que no se deforme al crecer.
- Llevar al Horno precalentado a 180 grados por 35 minutos aprox.

