

DESAYUNO

PAN DE MOLDE TIPO BRIOCHE



Ingredientes:

- 650 gr de harina sin polvos de hornear
- 7 g de levadura seca (o 21 gr de levadura fresca)
- 300 cc leche a temperatura ambiente
- 2 cucharadas grandes de azúcar
- 1 cucharadita de sal
- 4 huevos
- 70 gramos de mantequilla blanda
- Leche
- Sésamo

Preparación

- Haz un volcán con 650 gr de harina sin polvos de hornear (si es harina “de fuerza” mejor) + 7 gr de levadura seca (o 21 gr de levadura fresca) + 300 cc leche a temperatura ambiente + 2 cucharadas grandes de azúcar + 1 cucharadita de sal por los bordes + 4 huevos.
- Empieza a amasar y cuando los ingredientes estén incorporados, agrega 70 gramos de mantequilla blanda y sigue amasando por 10 minutos más.
- Pon la masa en un bowl aceitado y pasa tu mano con aceite por la superficie.
- La masa queda pegote y húmeda, como en el video.
- Tapa con un paño y déjale leudar por 1 hora aprox.



- Divide la masa en trozos parecidos a una pelota de tenis, pon un trozo en la mesa y aplasta con los dedos tratando de formar un rectángulo.
- Luego enrolla y cuando tengas un lulo o cilindro junta los dos bordes y empieza a formar un círculo pellizcando el lugar donde se juntaron los bordes.
- Pon la bola con la parte pellizcada hacia la mesa, cubre con tu mano y hazla girar para que quede una bola lisa.
- Ponerla en un molde rectangular, previamente aceitado.
- Hacer lo mismo con el resto de la masa y poner las bolas una al lado de otra, levemente apretadas en el centro del molde.
- Tapar con un paño y deja dudar por una hora y media o dos, hasta que tripliquen su volumen.
- Mezclar 1 huevo + 1 chorro de leche y pincelar toda la superficie.
- Espolvorear con sésamo y con un cuchillo hacer unos cortes en los pliegues, entremedio de las bolas para que salga el aire mientras se cocine y no se deformen.
- Llevar al horno precalentado a 180° por 35 o 40 minutos o hasta que le das un golpe en la superficie y se siente hueco.
- Cuando ya sietes un rico olor a pan en toda la cocina y los panes están dorados, son dos indicadores de que el pan está listo.

