



Pan dulce esponjoso (brioche)

Descripción

[vc_row][vc_column width=»1/3?][vc_column_text]

La brioche marcó la infancia de numerosos Franceses: es un pan dulce de masa de levadura hecho con mantequilla, leche y huevos. Es un producto todo terreno, ya que acompaña perfectamente los desayunos, las meriendas, el foie y deliciosos patés para las fiestas de fin de año. Es una receta que muchos consideran como muy complicada, pero el secreto está en el tiempo de reposo de la masa y en un buen amasado. Me encanta esta receta porque no es demasiado dulce y el resultado es super esponjoso. No tengas más miedo de hacer brioche casera, ¡a buscar los delantales!

[/vc_column_text][/vc_column][vc_column width=»2/3?][vc_single_image image=»2110?img_size=»full» onclick=»zoom»][/vc_column][vc_row][vc_row][vc_column][vc_column_text]

Receta de mi pan dulce esponjoso

[/vc_column_text][/vc_column][vc_row][vc_row equal_height=»yes» content_placement=»top» css=».vc_custom_1578327110108{background-color: #f0f0f0 !important;}»][vc_column width=»1/4?][vc_column_text]

Preparación 30 min

[/vc_column_text][/vc_column][vc_column width=»1/4?][vc_column_text]

Reposo 3h30

[/vc_column_text][/vc_column][vc_column width=»1/4?][vc_column_text]

Cocción 30 min

[/vc_column_text][/vc_column][vc_column width=»1/4?][vc_column_text]

Nivel medio-difícil

[/vc_column_text]/[vc_column]/[vc_row]/[vc_row]/[vc_column width=»1/3?]/[vc_column_text
css=».vc_custom_1583696468973{background-color: #f0f0f0 !important;}»]

Ingredientes

- 150ml de leche
- 1 sobre de levadura de panadería (ou un cubo de levadura fresca)
- 2 huevos + 1 huevo para darle el dorado
- 400g de harina
- 70g de azúcar (pongo azúcar moreno)
- 1 cuchara de café de sal
- 80g de mantequilla a temperatura ambiente

[/vc_column_text]/[vc_column]/[vc_column width=»2/3?]/[vc_column_text]

Paso a paso

1. Disolver la levadura en un poco de leche tibia (ojo, no tiene que estar demasiado caliente, desactivaría la levadura).
2. Mezclar lo que queda de leche, el azúcar y después agregar la harina y la levadura. Mezclar hasta tener una masa homogénea y agregar la sal. Amasar unos 15 minutos (siempre lo hago a mano)
3. Luego, amasando, incorporar poco a poco la mantequilla blanda previamente cortada en pedacitos. Contar aproximadamente 10 minutos hasta terminar la incorporación de toda la mantequilla. En este momento, la masa tiene que ser blanda y un poco pegajosa, pero es totalmente normal, no agregues harina.
4. Poner la masa en un recipiente y cubrir con un paño húmedo fuera del alcance de corrientes de aire. Dejar reposar 1h30 a 2h.
5. Después de este primer crecimiento de la masa, desgasificar la masa (ojo, no hay que amasarla) y darle la forma deseada. En mi caso, he separado la masa en 2 «chorizos» de tamaño igual que he «trenzado». Pero puedes también formar pequeñas bolas que pones juntas en un molde para formar un sólo pan, o hacer panes individuales.
6. Poner en el molde que servirá para la cocción (en mi caso un molde alargado tipo cake). Dejar levar la masa 1h30 más con un paño húmedo)
7. Una vez que la masa haya crecido bien, dorarla con el huevo y espolvorear con azúcar. Poner en el horno a una temperatura de 180° para 25 a 30 minutos (contar 15 min para piezas individuales).

[/vc_column_text]/[vc_column]/[vc_row]/[vc_row]/[vc_column]/[vc_column_text]

Pan dulce : trucos y consejos

- El paño que sirve para reposar la masa tiene que estar siempre bien húmedo, de lo contrario, la

masa secará.

- En el caso de panificados, muchas veces no pongo el horno a precalentar, y lo prendo al momento de hornear. Así, la masa sigue creciendo un poco mientras el horno se calienta.
- Cuando pueda, uso azúcar morena o panela, que endulzan menos y que son productos más naturales.
- Si queda pan dulce y se está endureciendo, hago torrijas. ¡Es una delicia!

```
[/vc_column_text][vc_column][vc_row][vc_row content_placement=»middle»][vc_column width=»1/6?»][vc_column][vc_column width=»2/3?»][vc_message message_box_color=»mulled_wine» icon_fontawesome=»fa fa-camera» css=».vc_custom_1578334845364{background-color: #f0f0f0 !important;}»]
```

Si cocinas recetas del blog, no dudes en sacar fotos al resultado y publicarlas en redes sociales con la mención **@vidaypimienta** o el hashtag **#vidaypimienta**

¡Muchas gracias por tu colaboración y que cocines rico!

```
[/vc_message][vc_column][vc_column width=»1/6?»][vc_column][vc_row][vc_row content_placement=»middle»][vc_column][vc_separator color=»mulled_wine» border_width=»3?» el_width=»50?»][vc_column][vc_column][vc_masonry_grid post_type=»post» max_items=»-1?» style=»lazy» items_per_page=»4?» show_filter=»yes» element_width=»3?» gap=»10?» orderby=»rand» item=»basicGrid_NoAnimation» initial_loading_animation=»none» grid_id=»vc_gid:1583695989090-1fab7044fffe960a5b11b7329844e2ee-3?» taxonomies=»98, 184?» filter_source=»category»][vc_column][vc_row]
```

CATEGORY

1. Merienda y snacks
2. Rincón dulce

POST TAG

1. clásico

Categoría

1. Merienda y snacks
2. Rincón dulce

Etiquetas

1. clásico

Fecha de creación

17/11/2019

Autor

admin