

BRIOCHE sin mantequilla



Preparamos un nuevo bizcocho, esta vez tiene la textura de un Brioche, pero con la particularidad que no lleva mantequilla (y diréis, pues no se trata de un brioche), por eso digo con la textura parecida a un brioche, pero además que es muy fácil de preparar y no necesitas ser un experto en masas, sólo debes tener un poco de paciencia en los levados.

Se trata de una receta de Aliterdulcia, y que ha sido tan generosa de compartir con todos nosotros a través de Instagram, me encantan sus bizcochos, y muero de ganas por ir algún día a Gijón a probarlos en su pastelería, en especial, sus famosos limoncitos.

Espero reflejar lo más exactamente posible su receta, pero lo que sí sé es que está deliciosa, vamos a ello.

Ingredientes:



460 gr de harina de gran fuerza

60 gr de azúcar blanquilla

200 gr de Nata para montar 35% MG

12 gr de levadura fresca

1 naranja

1 cucharada de agua de azahar

2 huevos

Para el relleno: he utilizado gotas de chocolate negro

Preparación:

Colocar en un bol amplio la harina y el azúcar. En otro bol mezclaremos la nata (un poco tibia), la levadura fresca, la ralladura de naranja y el agua de azahar.

Juntamos las dos preparaciones y mezclamos con ayuda de una amasadora o bien con unas palas de amasar. A medida que vamos amasando se añaden uno a uno los huevos, y ahora amasaremos a velocidad media hasta conseguir la integración de todos los elementos y conseguir una masa muy lisa y elástica. El tiempo dependerá del método utilizado, tenemos que conseguir que no se rompa, que quede muy elástica, o sea que el gluten se desarrolle muy bien.



Cuando tengamos nuestra masa lista, la dejamos reposar en el bol, cubriéndolo con un paño o bien con papel film untado en aceite, para evitar que se pegue la masa.



Cuando haya doblado su tamaño, aproximadamente durante 1 hora (recordad dejar reposar en un lugar fuera de corrientes de aire, pero no excesivamente caliente), procederemos a desgasificar y cortaremos en porciones pequeñas del mismo tamaño, aproximadamente de 70 - 80 gr.cada una, bolearemos cada porción, para darles tensión, y a continuación las aplastaremos con la ayuda de un rodillo.



En el centro de cada porción colocaremos el relleno que más nos guste (dulce de leche, nocilla, mermelada, chocolate, etc) y procederemos a cerrar cada porción en forma de sobre. Cada sobre lo rebozaremos con azúcar blanquilla, y los depositaremos en un molde rectangular.



Cuando tengamos completo nuestro molde, lo dejamos reposar para llevar a cabo un segundo levado, entre 30-40 minutos y una vez levado lo pincelamos de huevo batido, lo espolvoreamos de azúcar o bien con azúcar perlado y podemos introducir en el horno precalentado a 160°, con calor arriba y abajo, durante aproximadamente 30 ? 40 minutos.



Sabréis que está listo, cuando la el bizcocho suene a hueco.



Y cómo huele nuestra cocina, ummmmmm, a disfrutar cocinillas.

Un abrazo

Montse