

BRIOCHE DE CARAMELO



Cada día soy más fan de los Brioches, y cuando la receta es de Aliterdulcia, más. Hoy os propongo un brioche de caramelo, y su presentación en formato de croissant es todo un acierto.

Además un brioche que no lleva mantequilla, para los poco amantes de ella, puede resultar muy atractivo.

Lo que sí hay que tener presente, que hacerlo a mano es bastante más entretenido, (no más complicado), ya que amasar puede llevaros más tiempo, por ello yo utilizo a ?mi ayudante? favorito la Mycook , y se hace en un periquete.

Vamos a ello preparando primero nuestros ingredientes.

Ingredientes:

400 gr de Harina Gran Fuerza (Manitoba)



1 huevo

15 gr de levadura fresca

150 gr de caramelo líquido a temperatura ambiente (puede ser comprado)

170 gr de Leche entera o semi

50 gr de Aceite de girasol

1 cucharadita de sal

Preparación:

Aconsejo tener pesados todos los ingredientes, antes de llevarlos a la Amasadora, y así es más fácil y evitaréis equivocaciones.

Mezclamos en primer lugar la harina, la cucharadita de sal y la levadura fresca, a velocidad 5 durante 30 segundos.

A continuación, añadimos la mezcla de leche y aceite de girasol, que habremos calentado previamente en el microondas hasta que esté templada, seguimos mezclando a velocidad 5 durante 30 segundos más.

Por último añadimos el caramelo líquido y el huevo batido, mezclamos de nuevo a velocidad 5 durante 30 segundos, y ahora pasamos a velocidad amasado, en intervalos de 2 en 2 minutos, hasta ver que la mezcla se despega de las paredes y resulta con una textura fina.

Cuando esté lista, la depositamos sobre la mesa de trabajo, le damos un par de amasados tipo francés, hasta conseguir una bola de masa bien fina y la depositamos en un bol amplio, previamente engrasado con unas gotas de aceite.



Lo cubrimos con un paño húmedo y esperaremos a que doble su volumen. (Yo lo guardo en el horno apagado y así me aseguro que no hay corrientes de aire) En mi caso este levado fue de 1 hora 15 minutos



Cuando haya hecho el primer levado, lo desgasificamos, es decir lo aplanamos bien con un rodillo, o bien lo aplanamos con la ayuda de nuestras manos. Ahora formaremos las piezas deseadas, en este caso los croissants, haciendo triángulos de masa y los vamos enrollando y depositando sobre una bandeja protegida con un papel de hornear.

Los pintamos con huevo batido y espolvoreamos con azúcar moreno, y dejaremos levar de nuevo, en este caso durante 30-40 minutos.



Cuando veamos que han aumentado de tamaño, los introduciremos en el horno precalentado con calor arriba y abajo a 150° y su

cocción durará aproximadamente 20 minutos. Pasado este tiempo subiremos la temperatura hasta 180° y se hornearán entre 10-15 minutos más.

En este último tramo, estaros muy atentos, para evitar que se os quemem.

Cuando los saquéis los dejaremos enfriar sobre una rejilla, y listos para degustar.



Os será difícil esperar a que se enfríen , son deliciosos y adictivos.



http://1000galletas.com/wp-content/uploads/2018/07/20180712_231826.mp4

Besos,

Montse

