

BRIOCHE RELLENO DE ARÁNDANOS



Desde que tengo mi Kitchenaid, me he aficionado a hacer brioches, su textura y su sabor me encantan, e igual te sirven para un desayuno que para una merienda, en esta ocasión rellenaremos el brioche con arándanos, pero lo podéis hacer de la fruta o el relleno que más os guste.

De hecho, en esta ocasión, y con las medidas que os daré, me dio para hacer uno grande de arándanos y otro de pepitas de chocolate.

Vamos al lío.

Ingredientes:

2 huevos grandes L



500 gr de harina de fuerza

160 gr de leche templada

90 gr de azúcar blanquilla (si os gusta más dulce le podéis añadir un poco más)

20 gr de levadura fresca

100 gr de mantequilla pomada

Una pizca de sal

Arándanos al gusto

Preparación:

Con ayuda de nuestra Kitchenaid y su brazo de amasado preparemos la masa, en primer lugar, echamos la harina, la pizca de sal y la levadura desmenuzada y mezclamos.

A continuación, añadimos la leche templada, el azúcar y los huevos ligeramente batidos de uno en uno. Amasamos bien y cuando esté todo bien integrado, añadimos, sin para la máquina, los cuadraditos de mantequilla pomada de poco a poco, hasta obtener una masa lisa y homogénea y que no se rompa

Dejamos que haga el primer levado, depositando la masa en un bol amplio, que habremos pincelado con un poco de aceite. Lo tapamos con un trapo de algodón sin que toque la masa.





Cuando haya doblado su tamaño, lo pasamos a la mesa de trabajo (que tendremos con un poco de harina), separamos dos porciones una más grande que la otra , lo desgasificamos y extendemos para poder repartir los arándanos, o el relleno que queramos.



Enrollamos con cuidado cada porción y colocamos (para el segundo levado) en unos moldes de tipo plumcake. Tened la precaución de engrasar con mantequilla, y si lo forráis con un poco de papel de hornear os será súper fácil desmoldar.



Cuando hayan levado bien, los pincelamos con cuidado con un poco de huevo batido y los espolvoreamos con azúcar moreno o panela.



Introducimos en el horno precalentado a 150°, a baja altura y horneamos durante 20 minutos.

Seguimos la cocción aumentando la temperatura a 180° durante 15 minutos más y subimos a 200° durante 20 minutos más. EN este último proceso vigilar que no se queme y podéis subir la bandeja a media altura.

Al sacar del horno, dejar reposar sobre rejilla, y cuando esté tibio desmoldar completamente. Sabréis que está listo porque si le das unos golpecitos suena a hueco.



Consejos.

- Si no lo vais a consumir inmediatamente, os aconsejo que lo tapéis muy bien con papel film, así evitaréis que se seque, porque cómo es totalmente natural y no tiene conservantes, no duraría mucho.
- Como siempre también os aconsejo, lo podéis congelar una vez frío, y así tenéis bizcocho para otro día.
- A mí me ha durado 3 días en perfecto estado, y el último trozo que ya no estaba muy tierno, lo he tostado y con un poco de mantequilla y azúcar, estaba de muerte.

Atrévete con estos brioche, son ligeros, y lo único que tienen es que tienen que estar bien amasados, tenemos que obtener una

masa suave y elástica y que no se rompa, el resto lo hace el levado adecuado.

A disfrutar amig@s.