

PAN BRIOCHE, SIN HUEVO NI MANTEQUILLA



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: MARIBEL **Recetizador:** Isabel Lorenzo



Tiempo: + de 2 horas

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Otros

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Muy económico

El truco de esta receta:

QUE LA MASA ESTE BIEN
FERMENTADA,ASI QUEDA MAS
ESPONJOSA

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

- 500 GR. de HARINA
- 250 ML. de LECHE
- 2 CUCHARADITAS DE LAS DE POSTRE de LEVADURA SECA DE PANADERO
- 70 ML. de ACEITE DE OLIVA
- 2 CUCHARADITAS DE LAS DE POSTRE de SAL
- SEMILLAS DE SÉSAMO PARA DECORAR.

Preparación:

Paso 1

Ponemos todos los ingredientes en la panificadora, menos las semillas de sésamo, (primero los líquidos, luego la harina, la sal y la levadura). Programamos menú amasado y esperamos a que termine el programa. Quien no tenga máquina la puede amasar a mano.

Paso 2

Formamos una bola con la masa, la ponemos en un bol, la tapamos y dejamos fermentar, hasta que halla doblado su volumen. Ahora partimos la masa por la mitad y sacamos dos bolas iguales.

Paso 3

Dividimos una bola en cinco partes iguales. De la segunda bola, sacamos cuatro partes iguales y una más pequeña.

Paso 4

Extendemos una bola con el rodillo y pintamos con aceite de oliva.

Paso 5

Hacemos lo mismo con las cuatro bolas restantes, las colocamos una encima de la otra, siempre pintándolas con aceite de oliva, menos la última del todo. Damos ocho cortes como se ve en la imagen.

Paso 6

Con el resto de las bolas, seguimos el mismo procedimiento, dejando una bola para colocarla en el centro.

Paso 7

Abrimos las solapas con las manos, para que no se peguen y queden más bonitas. Tapamos el pan con un paño limpio y dejamos fermentar, hasta que halla doblado su volumen. Pintamos la superficie con aceite y esparcimos las semillas de sésamo. Lo metemos en el horno precalentado a 180° hasta que veamos que esta dorado.