Pan de leche

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

Creador: Esther Pízcore



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Muy económico

El truco de esta receta:
En el horno, para que no se resequen los brioches, mete un recipiente con agua.

Descripción:

Un pan dulce algo más que rico..... Ideal para el desayuno con mermelada y mantequilla, pero también con relleno salado (sobrasada, chorizo, jamón y queso, queso roquefort y nueces, queso azul y jamón de york).

Ingredientes para 10 personas :

- 250 gramos de Leche
- 50 gramos de Mantequilla en pomada
- 50 gramos de Azúcar
- 1 cucharadita de Sal
- 30 gramos de Levadura prensada
- 450 gramos de Harina Acuérdate de tamizarla
- Una yema de huevo

Preparación:

Paso 1

Encender el horno poniendo la temperatura a 200º. Mezclar la leche, la mantequilla en punto pomada, el azúcar y la sal hasta que estén todos los ingredientes bien mezclados. Añadir la levadura prensada hasta integrar bien. Añadir la harina tamizada y amasar muy ligeramente hasta que se forme una masa blandita pero que no se pegue a las manos. Ir formando los brioches del tamaño que se prefiera. Darles un pequeño corte a cada uno y pintarlos con yema de huevo. Esperar hasta que doblen de volumen (depende de la temperatura de donde trabajes, pero suele ser unos 10 minutos). Meter en el horno y hornear durante unos 15 minutos. Cuando los saques del horno, no te olvides de dejarlos enfriar en una rejilla. ¡¡¡A disfrutar!!!!