Brioche

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

Creador: Javier Alcalde **Recetizador:** Cristina Madico



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- 250 ml. de Leche
- 100 ml. de Aceite de girasol
- 40 grs. de Levadura prensada
- 50 grs. de Azúcar
- 2 Huevos
- 1 cucharadita de Sal
- 650 grs. de Harina

Preparación:

Paso 1

Se echa en un bol la leche, el aceite y el azúcar y se me te al microondas un par de minutos. Desmenuzar la levadura, echarla a la mezcla y remover hasta que se deshaga.

Paso 2

Echamos a la mezcla los dos huevos ya batidos. En otro bol ponemos la harina con la sal, removemos y añadimos la mezcla anterior, volver a remover hasta que no se pegue. Dejar reposar 10 min. Se corta en porciones y se hacen las trenzas. Pintarlas con huevo batido, echarles por encima una mezcla que haremos con un poco de agua y azúcar. Meter al horno a 50 grados durante 20 min. Cuando han doblado su tamaño, se pone a 200 grados y se dejan 20 minutos