

Linha
Artesan
by *Motasa*



Brioche com M45

Chef Fernando Bebber





Ingredientes:

2 kg de Farinha M45 (100%)

240g de açúcar refinado (12%)

200g de Levain (10%)

40g de sal (2%)

800g de ovos (40%)

100g de mel (5%)

300g de creme de leite fresco (15%)

20g de fermento seco (1%)

100g de leite em pó (5%)

600g de manteiga (30%)

10g de açafrão (0,1%)

Modo de preparo:

1. Misture a farinha, o açúcar, o leite em pó, o mel, o açafrão-da-terra e o fermento, e bata na velocidade baixa da máquina por 1 minuto. Em seguida, acrescente o levain e os ovos, ambos gelados, e deixe bater por mais 5 minutos.

2. Coloque a manteiga em cubos aos poucos e continue batendo até a massa absorver toda a gordura. Por último, adicione o creme de leite bem gelado.

3. Atenção: a temperatura da massa não pode ultrapassar 24°C. Quando a massa estiver bem elástica e com o ponto de véu bem desenvolvido, retire-a, faça uma dobra e deixe descansar por 10 minutos sobre a mesa.

4. Unte uma forma grande para pão de forma e coloque 10 bolinhas de 50 g cada. Deixe descansar na câmara por 12 horas a 11°C, durante a noite.

5. Retire e, quando faltar meio centímetro para alcançar a borda da forma, pincele com a mistura de gemas e leite e leve ao forno. Para cada 100g de gemas, adicione 30g de leite gelado e bata bem antes de aplicar.

Modo de preparo:

6. Forno pré-aquecido a 180°C. Asse sem vapor por 30 a 40 minutos. O ideal é inserir o termômetro no interior do brioche após 30 minutos de forno; a temperatura interna não deve ultrapassar 92°C para que o pão não fique duro

7. Assim que retirar do forno, remova-o da forma enquanto ainda está quente para evitar que sue por baixo e coloque-o sobre grades para que respire.

8. Para o recheio: distribua o queijo Canastra meia cura por cima, junto com pedaços de goiabada em barra. Sempre coloque o queijo e a goiabada somente na hora de levar ao forno, após a pincelada com gema. Polvilhe açúcar demerara por cima antes de assar.



Linha 
Artesan
by Motasa

