

INGREDIENTES

- 500 gr. de harina de fuerza (de panadería)
- 70 gr. de azúcar glas
- 90 gr. de mantequilla a temperatura ambiente
- 120 gr. de leche
- 3 huevos
- 1 cucharadita de sal
- 1 sobre de levadura de panadero seca Maizena (yo puse 7 gr.)
- 1 huevo para pintar
- azúcar para espolvorear
- cerezas en almíbar para adornar



ELABORACIÓN

Preparación en Thermomix

Poner en el vaso la leche, los huevos y el azúcar glas y programar 2 minutos 37° vel. 2.

Añadir ahora la harina con la levadura y amasar 4 minutos en velocidad espiga.

Ahora añadimos la mantequilla que tendremos cortada a trocitos pequeños y a temperatura ambiente o en pomada.

Volver a amasar y programar 5 minutos en Vel. espiga. Dejar en el vaso tapado con el cubilete, hasta que doble el volumen, verás que en una hora mas o menos habrá subido y saldrá por el bocal.

Sacar ahora y desgasificar, veras que al tocar la masa se baja. Ahora con las manos untadas de mantequilla formar 9 bolas de 75 gr. cada una y con el resto de masa hacer una bola. Poner un papel de hornear en una bandeja grande de horno y un aro extensible o de un molde desmontable sin la base (después lo quitaremos), dejar en el centro la bola mas grande y alrededor las otras nueve sin juntar demasiado, dejar levar otra vez tapado, yo lo suelo dejar dentro del horno.

Cuando haya doblado otra vez el volumen sacar del horno y poner el horno a precalentar a 180°, mientras se calienta, sacar con cuidado el aro que habíamos puesto, pintar con cuidado el brioche con huevo batido, espolvorear de azúcar y ponerle unas cerezas confitadas.

Hornear a 180° con turbo y calor arriba y abajo unos 20 minutos, a mitad de la cocción si quieres, puedes tapanlo con un papel de aluminio para que no se tueste demasiado.

Maria Dolores