Brioche trenzado de canela con Nutella®

Dificil | 6 h 45 Minutos

INGREDIENTES

PARA 8 RACIONES

6 g de levadura fresca

70 ml de leche entera

3 huevos

270 g de harina

120 g de azúcar

1 cucharadita (5 g) de sal

180 g de mantequilla pomada

1 cucharada (7 g) de canela

120 g de Nutella®

ELABORACIÓN

1

En un bol grande, desmenuce la levadura y cúbrala con la leche. Deje reposar durante 10 minutos.

Mezcle con energía para disolver la levadura y a continuación añada 2 huevos, la harina, 35 g de azúcar y la sal.

Mezcle con una cuchara hasta formar una masa.

2

Traspase la masa a una superficie lisa y trabájela hasta obtener una textura suave y elástica, durante unos 15 minutos.

Incorpore gradualmente 70 g de mantequilla y continúe amasando durante otros 5 minutos.

Coloque la masa en un bol cubierto con film transparente y déjela reposar unas 2 horas a temperatura ambiente, hasta que suba.

Cuando haya duplicado su volumen, meta el bol en el frigorífico y déjelo aproximadamente 1 hora.

3

Mientras tanto, mezcle el resto de la mantequilla, el resto del azúcar y la canela en un bol pequeño. Reserve.

4

orre 2 bandejas de horno con papel de horno y reserve.

Traspase la masa enfriada a una superficie de trabajo ligeramente enharinada y estírela hasta obtener un rectángulo de aproximadamente 30 cm x 40 cm.

5

Unte la mantequilla de canela por 2/3 de la superficie de la masa.

Doble la parte de la masa sin untar sobre la parte central.

A continuación, doble el último 1/3 sobre el resto, como lo haría con una carta comercial.

6

Corte la masa en 8 tiras largas y enrolle cada una de ellas sobre sí misma, como si quisiera hacer un nudo.

Coloque cada nudo en la bandeja, asegurándose de que el extremo de la tira queda por debajo.

Cubra con film transparente y deje subir la masa hasta que duplique su tamaño, durante unas 2 horas.

Precaliente el horno a 180°C y coloque la bandeja en el centro del horno.

Bata el último huevo que queda en un bol pequeño, pinte los brioches con el huevo batido y hornee durante 15 minutos (o hasta que adquieran un tono dorado).

7

Retire los brioches del horno y deje que se enfríen por completo.

Parta cada brioche longitudinalmente por la mitad y unte 15 g de Nutella® entremedio.

¡Listo para disfrutar!