

RECETAS

Rebanadas de pan Brioche con Nutella® y cítricos confitados

Medio

12 Porciones

1 h 0 Minutos



INGREDIENTES

PARA 12 PORCIONES

25 g de levadura

150 ml de agua

250 g de harina

250 g de harina de Manitoba

6 yemas de huevo

100 g de manteca

80 g de azúcar

40 ml de leche

Cítricos confitados al gusto

120 g de Nutella® (10 g/porción)

Sal



Para preparar esta deliciosa receta, ¡20g de Nutella® por persona es suficiente!

PROCEDIMIENTO



1 Formar un montón con la harina sobre una superficie y agregar al centro la levadura de cerveza ya desmenuzada y disuelta en agua; amasar hasta obtener una textura suave y homogénea.



2 Cubrir con un paño y dejar que suba por 40 minutos. Mezclar nuevamente y agregar la harina de Manitoba, 5 yemas de huevo, la manteca suavizada, el azúcar, la leche, los cítricos confitados y una pizca de sal. Volver a amasar, cubrir con el paño y dejar reposar durante otras 2 horas para que suba.

**3**

Transcurrido el tiempo necesario, volver a amasar en una superficie enharinada. Si quieres usarla para un solo brioche, colocarla en un molde engrasado y enharinado de aproximadamente 10 cm de grosor y 18 cm de diámetro. Barnizar con un poco de leche y colocar en el horno precalentado a 180°C (350°F) primero por 10 minutos, y luego a 160°C(320°F) durante otros 20 minutos. Cortar el brioche en rebanadas y decorar con Nutella® y cítricos confitados.

Diversión real para todos. Compartí esta receta con el hashtag #recetanutella

Si unimos la tradición francesa del pan recién horneado con el delicioso sabor de Nutella®, conseguimos estas deliciosas rebanadas de brioche con Nutella® y cítricos confitados. ¡Bon appétit!