

RECETA

Rebanadas de brioche con Nutella® y cítricos confitados

Medio

12 Porciones

1 h 0 min



INGREDIENTES

PARA 12 RACIONES

25 g de levadura de cerveza

150 ml de agua

250 g de harina común 00

250 g de harina manitoba

6 yemas de huevo

100 g de mantequilla

80 g de azúcar

40 ml de leche

Cítricos confitados al gusto

120 g de Nutella® (10 g/ración)

Sal



En esta deliciosa receta,
15 g de Nutella®
por persona son
suficientes para disfrutar
de todo su sabor.

ELABORACIÓN



1

Sobre la superficie de trabajo, forma un volcán con la harina 00 y añade en el centro la levadura de cerveza previamente desmenuzada y diluida en agua. Trabaja con las manos hasta obtener una mezcla homogénea y suave.



2

Resérvala para que suba durante 40 minutos, cubierta con un trapo de cocina. Después, vuelve a mezclar y añade la harina manitoba, 5 yemas de huevo, la mantequilla (después de fundirla y esperar a que se enfríe), el azúcar, la leche, los cítricos confitados y una pizca de sal. Trabaja la masa hasta que esté bien ligada y homogénea y cúbreala con un trapo de cocina. Resérvala otras 2 horas mientras va subiendo.



3

Transcurrido el tiempo necesario, vuelve a amasarla ligeramente sobre la superficie de trabajo enharinada. Si vas a preparar un solo brioche, pon la masa en un molde engrasado y enharinado de unos 10 cm de profundidad y 18 cm de diámetro. Pinta la superficie con un poco de leche y cuécelo en el horno precalentado a 180 °C durante 10 minutos. Reduce la temperatura a 160 °C y hornea otros 20 minutos. Corta el brioche en rebanadas y decóralas con Nutella® y cítricos confitados.

Una auténtica delicia para todos. Comparte la receta con el hashtag **#recetanutella**

Cuando se combina un pan dulce recién horneado de tradición francesa con Nutella®, surge nuestra emocionante receta de **rebanadas de brioche con Nutella® y cítricos confitados**. ¡Bon appétit!