

# Corona de brioche con Nutella®

Hard

16 Portions

30 min



## INGREDIENTES:

7 tazas (1.75 l) de harina de trigo para todo uso

½ taza (125 ml) de azúcar granulado

4 cucharaditas (20 ml) de levadura seca instantánea

3 huevos

1 ½ tazas (375 ml) de agua tibia

¼ cucharadita (1.25 ml) de sal

2/3 taza (160 ml) de mantequilla, en cubos, a temperatura ambiente

### Barniz de huevo:

1 huevo + 2 cucharaditas (10 ml) de agua fría

16 cucharadas (240 ml) de NUTELLA®, 1 cucharada por porción

## PREPARACIÓN:

**1**

En un tazón grande, incorporar el azúcar, harina y levadura y revolver.

Agregar los huevos y el agua y mezclar todo hasta que la masa se unifique (parecerá muy seca y rugosa al principio).

Agregar la sal y luego agregar la mantequilla unos cubitos a la vez, mezclando hasta que quede completamente incorporada a la masa.

Seguir amasando durante aproximadamente 10 minutos hasta que la masa quede completamente lisa, elástica y brillante.

Colocar la masa en un tazón grande engrasado, volteándola para cubrirla con aceite, luego tapar con envoltura plástica adherente y dejar reposar durante una hora o toda la noche en el refrigerador.

**2**

Dividir la masa en dos partes iguales.

Trabajando con una pieza a la vez, extender cada pieza de masa sobre una superficie ligeramente enharinada hasta formar un rectángulo grande, aproximadamente 23 cm x 38 cm (9 pulg. x 15 pulg.).

Aplicar un poquito de agua con una brocha sobre el lado largo del rectángulo más alejado de usted.

Usar las dos manos para enrollar bien el rectángulo de manera apretada, empezando por el borde largo más cerca de usted.

Presionar para sellar el lado húmedo, luego usar las dos manos para emparejar el rollo.

Dejar reposar con la juntura hacia abajo.



## 3

Usando un cuchillo aserrado, cortar con cuidado el rollo por la mitad a lo largo, empezando por la parte superior haciendo dos tiras separadas. Con los lados cortados hacia arriba, cruzar con cuidado las tiras de manera alterna una encima de la otra para crear una trenza.

Hacer otra trenza con la segunda pieza de masa.

Forrar una bandeja para hornear grande con papel encerado. Transferir con cuidado las dos trenzas de brioche a la bandeja y dales forma de círculo, trenzando los extremos para un efecto continuo. Cubrir con un paño de cocina mojado y dejar crecer en un lugar cálido durante una hora (el brioche no duplicará su tamaño pero crecerá aproximadamente un 20%).

Precalentar el horno a 190 °C (375 °F). Aplicar la mezcla de huevo y agua a las trenzas con una brocha, luego colocar en el horno precalentado. Hornear el brioche hasta que una brocheta insertada en el centro de la masa salga limpia y todos los remolinos expuestos estén firmes al tacto, aproximadamente 25 a 30 minutos.

Untar una porción de NUTELLA® sobre el pan terminado. Servir con un vaso de leche y una guarnición de fruta.



## Y aquí vamos