

RECETA

Rebanadas de pan Brioche con Nutella® y cítricos confitados

Media

12 Porciones

1 h 0 min



INGREDIENTES

PARA 12 PORCIONES

25 g de levadura de cerveza

150 ml de agua

250 g de harina

250 g de harina de 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/porción)

Sal



Para preparar esta deliciosa receta, ¡15g de Nutella® por persona es suficiente!

PROCEDIMIENTO



1 | Forma un montón con la harina sobre una superficie y agrega al centro la levadura de cerveza ya desmenuzada y disuelta en agua; amasa hasta obtener una textura suave y homogénea.



2 | Cubre con un paño y deja que suba por 40 minutos. Mezcla nuevamente y agrega la harina de Manitoba, 5 yemas de huevo, la mantequilla suavizada, el azúcar, la leche, los cítricos confitados y una pizca de sal. Vuelve a amasar, cubre con el paño y deja reposar durante otras 2 horas para que suba.

**3**

Transcurrido el tiempo necesario, vuelve a amasar en una superficie enharinada. Si quieres usarla para un solo brioche, colócala en un molde engrasado y enharinado de aproximadamente 10 cm de grosor y 18 cm de diámetro. Barniza con un poco de leche y coloca en el horno precalentado a 180°C primero por 10 minutos, y luego a 160°C durante otros 20 minutos. Corta el brioche en rebanadas y decora con Nutella® y cítricos confitados.

Diversión real para todos. Comparte 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!