

# Brioche entrançado de canela com Nutella

®

Difícil

6 h 45 min



## INGREDIENTES

### PARA 8 PORÇÕES

6 g de fermento fresco

70 ml de leite gordo

3 ovos

270 g de farinha

120 g de açúcar granulado

1 colher de chá (5 g) de sal

180 g de manteiga amolecida

1 colher de sopa (7 g) de canela

120 g de Nutella®

## INSTRUÇÕES



1

Numa tigela grande, desfaz o fermento e cubra-o com leite. Deixa repousar durante 10 minutos.

Mistura rapidamente até dissolver o fermento e adiciona os dois ovos, a farinha, os 35 g de açúcar e o sal.

Mistura com uma colher até se formar a massa.



2

Transfer the dough to a work surface and knead until smooth and elastic, for about 15 minutes.

Vai adicionando gradualmente os 70 g de manteiga e continua a amassar durante 5 minutos.

Coloca a massa numa tigela, tapada com película aderente, e deixa levedar durante 2 horas à temperatura ambiente.

Quando adquirir o dobro do tamanho, guarda a tigela no frigorífico durante 1 hora.



**3**

Entretanto, mistura o resto da manteiga, do açúcar e da canela numa tigela pequena. Reserva.



**4**

Prepara dois tabuleiros para o forno com papel vegetal e coloca-os de parte.

Coloca a massa fria numa superfície plana previamente enfarinhada e faz um retângulo de aproximadamente 30 cm x 40 cm.



**5**

Cobre 2/3 da massa com a mistura de manteiga, açúcar e canela.

Dobra a parte da massa sem esta mistura até à parte central.

Depois, dobra o último 1/3 sobre o resto, como se estivesses a dobrar uma carta.



**6**

Corta a massa em 8 fitas compridas e enrola cada uma delas firmemente à volta de si mesmas, para formarem um nó.

Coloca cada um destes nós no tabuleiro previamente preparado, assegurando-se de que a ponta da fita fica enfiada na parte de baixo.

Cobre com película aderente e deixa levedar durante 2 horas, até a massa adquirir o dobro do tamanho.

Pré-aquece o forno a 180 °C e coloca a grelha do forno na prateleira do meio.

Bate o resto dos ovos numa tigela pequena, pincela os brioques com o ovo batido e coze durante 15 minutos (ou até adquirirem uma cor castanha dourada).

**7**

Retire os brioques do forno e deixe arrefecer totalmente.

Corte cada brioche longitudinalmente e coloque 15 g de Nutella® no meio.



## Apresentação final