

Fatias de brioche com NUTELLA® e cítricos cristalizados



INGREDIENTES para 12 fatias/12 pessoas, aproximadamente



- ✔ 25 g de levedura de cerveja
- ✔ 150 ml de água
- ✔ 250 g de farinha Flor
- ✔ 250 g de farinha para pão
- ✔ 6 gemas de ovo
- ✔ 100 g de manteiga
- ✔ 80 g de açúcar
- ✔ 40 ml de leite
- ✔ Frutos cítricos cristalizados a seu gosto
- ✔ 120 g de Nutella® (10 g/pessoa)
- ✔ Sal



PASSO 1

Faça um monte de farinha Flor numa superfície de trabalho e, no meio, deite a levedura de cerveja que previamente esmigalhou e dissolveu em água. Amasse até obter uma mistura homogénea e cremosa.



PASSO 2

Deixe levedar durante 40 minutos, tapada com um pano. Misture novamente, adicione a farinha para pão, 5 gemas de ovo, a manteiga (depois de derretida e arrefecida), o açúcar, o leite, os cítricos cristalizados e uma pitada de sal. Volte a amassar a massa, cubra-a com um pano e deixe levedar durante mais 2 horas.



PASSO 3

Transcorrido o tempo necessário, volte a amassar brevemente a massa numa superfície de trabalho enfarinhada. Se a quiser usar para um só brioche, coloque-a numa forma untada e enfarinhada com cerca de 10 cm de profundidade e 18 cm de diâmetro, aproximadamente. Pincele com um pouco de leite e coza no forno pré-aquecido a 180 °C durante 10 minutos e, depois, mais 20 minutos a 160 °C. Corte o brioche às fatias e decore com NUTELLA® e cítricos cristalizados.