

Brioșă împletită, cu scorțisoară și Nutella®

Difil

6 h 45 min



INGREDIENTE

PENTRU 8 PORȚII

6 g drojdie proaspata

70 ml lapte integral

3 oua

270 g faina

120 g zahar tos

1 lingurita (5 g) sare

180 g unt moale

1 lingura (7 g) scorțisoara

120 g Nutella®

PAȘI



1

Intr-un bol mai mare, faramitati drojdia si acoperiti-o cu lapte. Lasati-o 10 minute.

Amestecati rapid ca sa topiti drojdia, apoi adaugati 2 oua, faina, 35g de zahar si sarea.

Amestecati cu o lingura pana cand aluatul se omogenizeaza.



2

Asezati aluatul pe masa de lucru si framantati-l pana cand devine moale si elastic, aproximativ 15 minute.

Gradual, incorporati 70 g de unt si continuati sa framantati inca 5 minute.

Puneti aluatul intr-un bol, acoperiti-l si lasati-l sa creasca la temperatura camerei, timp de 2 ore.

Dupa ce aluatul si-a dublat dimensiunea, puneti bolul in frigider timp de o ora.



3

Intre timp, amestecati intr-un bol untul ramas, restul de zahar si scortisoara.



4

Tapetati 2 tavi cu hartie de copt.

Scoateti aluatul de la frigider, asezati-l pe un blat de lucru si rulati-l in forma dreptunghiulara, de aproximativ 30 cm x 40 cm.



5

Ungeti 2/3 din suprafata aluatului cu pasta de scortisoara.

Impaturiti partea simpla a aluatului (fara pasta de scortiosara) peste partea din mijloc.

Apoi, impaturiti partea ramasa peste restul aluatului, exact cum ati proceda cu o scrisoare.



6

Taiati aluatul in 8 fasii lungi si invartiti fiecare fasie in jurul ei, astfel incat sa se formeze un nod.

Puneti fiecare nod de aluat in tava de copt, asigurandu-va ca fiecare capat de fasie este bagat dedesubt.

Acoperiti cu folie alimentara si lasati aluatul sa creasca pana cand isi dubleaza dimensiunea, timp de aproximativ 2 ore.

Preincalziti cuptorul la 180°C si pozitionati tava de copt pe gratarul din mijloc.

Bateti oul ramas intr-un bol mic si ungeti briosele cu el. Coaceti timp de 15 minute (sau pana briosele se rumenesc).

**7**

Scoateti briosele din cuptor si lasati-le sa se raceasca.

Taiati in doua fiecare briosa si ungeti interiorul fiecareia cu cate 15 g de Nutella®.