

# Receta de pan brioche



Receta de pan brioche

El pan brioche es un tipo de bollo de leche de origen francés. Se trata de **un pan dulce, ligero y esponjoso**, muy recomendado para utilizar como base de otros postres o servir como panecillo de acompañamiento.

## ¿Cómo hacer pan brioche?

Preparar pan brioche es muy sencillo y **requiere de ingredientes bastante simples**, aunque existen versiones algo más sofisticadas y complejas.

## Información Nutricional

Categoría: [Panes Enriquecidos](#)

**Cocina:** Francesa

**Calorías:** 300

**Vitaminas:** A, B1, B2, B6, B12

**Minerales:** Hierro, Zinc, Calcio

**Preparación:** 3 horas

**Cocción:** 25 minutos

**Raciones:** 15 panes

# Receta de pan brioche

## Ingredientes

- 500 g de harina de fuerza
- 160 g de mantequilla
- 100 g de azúcar
- 50 ml de leche entera
- 18 g de levadura fresca
- 8 g sal
- 4 huevos medianos

## Preparación

- 1. En un bol mediano disolver la levadura en leche tibia y reservar.
- 2. En un bol grande cernir el harina, la sal, el azúcar, los huevos y la levadura disuelta, amasar la mezcla a mano o a máquina con el accesorio del gancho por unos 5 minutos hasta integrar todo.
- 3. Incorporar la mantequilla, amasar hasta que la masa adquiera flexibilidad y continuar hasta obtener una mezcla fina, brillante y elástica, unos 20 o 25 minutos más.
- 4. Ovillar la masa y reservar en un bol previamente engrasado, cubrir con un paño limpio o papel film y

- reposar en un lugar cálido por 30 minutos.
- **5.** Volcar la masa sobre una superficie de trabajo y dividirla en trozos de unos 50 gramos, distribuirlas en un molde y fermentar nuevamente por otros 30 minutos.
  - **6.** Pintar los panes con huevo batido ligeramente con sal y fermentar nuevamente en un lugar cálido por otros 120 minutos.
  - **7.** Llevar los panes brioche al horno pre-calentado a 180°C (360°F) y cocinar por unos 25 minutos. Enfriar sobre una rejilla.

## Recomendamos

[Receta de panettone](#)

[Receta de baguette](#)