

BRIOCHES

INGREDIENTES PARA 11 BRIOCHES

500g de farinha de trigo
30g de fermento de padeiro
Raspa de uma laranja
Sumo de uma laranja
75g de açúcar
150 ml de leite
2 gemas de ovo
75g de manteiga derretida
Farinha para polvilhar
1 gema de ovo para pincelar



Tempo de preparação: 1 hora e 20 minutos
Custo: 1.50 € | Custo por brioche: 0.13 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f25/brioche-21426/>

PREPARAÇÃO

1. Dissolva o fermento com o leite.
2. Numa tigela, junte a farinha, a mistura do leite com o fermento, o açúcar, a raspa de laranja, a manteiga derretida, o sumo de laranja e as gemas de ovo.
Amasse tudo muito bem até que a massa fique homogênea e que comece a descolar do fundo.
Forme uma bola com a massa e polvilhe com farinha.
Tape a massa com um pano e deixe a massa descansar entre 45 minutos e 1 hora.
3. Depois levedada, forme bolas com a massa.
Coloque-as num tabuleiro de ir ao forno, previamente untado com manteiga e polvilhado com farinha.
Deixe repousar entre 10 a 15 minutos até que o forno aqueça.
Antes de levar ao forno, pincle os brioche com a gema de ovo batida.
4. Leve ao forno pré-aquecido nos 180° e deixe cozer aproximadamente 20 minutos, até que os brioche fiquem cozidos.
Depois dos brioche cozidos e loirinhos, retire.
E estão prontos a servir.
Se desejar polvilhe com açúcar em pó.