

Pan de brioche al vapor (para 6 personas)



INGREDIENTES

45 g de leche

15 g de levadura prensada fresca, de panadería 2 huevos medianos

250 g de harina de fuerza 30 g de azúcar

5 g de sal

50 g de mantequilla, en trocitos

Tiempo con Thermomix: 3 min, 10 sec

Tiempo total: 2 h, 30 min

PREPARACIÓN

1 Vierta la leche en el vaso y programe 30 segundos, 37°, velocidad 1, para templarla.

2 Disuelva la levadura desmenuzada en la leche, programando 10 segundos, velocidad 3.

3 Añada los huevos, la harina, el azúcar y la sal, mezcle durante 30 segundos, velocidad 6.

4 Amase programando 1 minuto, 30 segundos, vaso cerrado, velocidad Espiga.

5 Programe 1 minuto, vaso cerrado, velocidad Espiga, y vaya añadiendo la mantequilla en trocitos por el bocal.

6 Deje reposar la masa dentro del vaso durante 1 hora. Transcurrido este tiempo, baje la masa con la espátula y amase 30 segundos, vaso cerrado, velocidad Espiga.

7 Retire la masa del vaso mojándose las manos en aceite y póngala en un molde de aluminio previamente untado con mantequilla (puede ser redondo, ovalado, o de plum-cake). Ponga el molde dentro de una bolsa de plástico y reserve en un lugar templado, libre de corrientes de aire, hasta que doble su volumen, (aproximadamente 45 m). El horno cerrado y sin encender es un buen sitio.

8 Transcurrido este tiempo, vierta 750 g de agua dentro del vaso, ciérrelo y sitúe encima el recipiente Varoma con el pan. Tápele y programe 45 minutos, temperatura Varoma, velocidad I.

Mari carmen López 918454334 661583431

<http://www.todothemomix.com>

Mari-Carmen@todothemomix.com