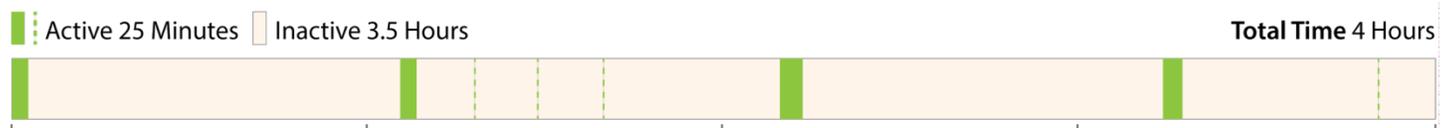


Pan brioche sin amasado

Este pan brioche es hermoso, delicioso y sorprendentemente fácil de hacer. No necesita de amasado ni de un mezclado largo ni complicado. Estará listo para consumir en solo unas cuantas horas.

Rinde para: 1 hogaza.

Tiempo: Empieza a hacer este pan unas 4 horas antes de servirlo.



Ingredientes	Cantidad	Gramos	Onzas
Leche, fría	½ taza + 1 cucharadita	125	4,4
Levadura instantánea	1½ cucharaditas	5	0,18
Huevo, frío	1 grande	50	1,8
Mantequilla sin sal, fría	3½ cucharadas	50	1,8
Harina panadera	1½ tazas + 2 cucharadas*	250	8,8
Sal, fina	¾ de cucharadita	4,5	0,16
Azúcar	2 cucharadas	25	0,9
Huevo adicional, para glasear	1 cucharada	15	0,5

*Para medirla, introduce la taza en un recipiente de harina y luego retira el exceso con el lado plano de un cuchillo.

Equipos: Fermentador y Caja de Cocción Lenta Plegable Brød & Taylor, molde para pan de 20 x 10 cm (8 x 4 pulgadas).

Empezar. Configura el Fermentador a 30 °C (85 °F) y llena la bandeja con agua hasta la mitad. Echa la leche fría, la levadura, el huevo y la mantequilla a un recipiente y revuelve. Luego, pon la mezcla a calentar en el Fermentador durante 1 hora. Engrasa el molde con manteca o mantequilla y enhárralo ligeramente.

Mezclar los ingredientes. Mezcla bien la harina, el azúcar y la sal en un tazón. Revuelve la mezcla de leche otra vez para dispersar la levadura y añádela a los ingredientes secos. Mezcla la masa hasta que quede uniforme, sin harina seca ni grumos de mantequilla.

Hacer el primer leudado y plegar la masa. Pon la masa en el Fermentador y déjala leudar. Durante los primeros 30 minutos de estar en el Fermentador, haz tres sesiones de estirado y plegado. Para hacerlo, separa una sección de masa de la pared del tazón, levántala y dóblala al centro. Repítelo ocho veces por cada sesión de estirado y plegado sin dejar de girar el tazón para trabajar toda la masa de manera uniforme.

Después de las tres sesiones de estirado y plegado, deja la masa leudar tranquila hasta que duplique su volumen (debe llegar a un equivalente de 4 tazas o 1 litro), aproximadamente 30 minutos más. La duración total del primer leudado es de 60 minutos.

Moldear la masa. Cuando la masa haya duplicado su volumen, vuélcala sobre una superficie de trabajo ligeramente enharinada, desínflala presionándola suavemente mientras vas formando un rectángulo. Con un cuchillo afilado, corta la masa en tres porciones (de unos 165 g o 5,8 oz cada una).

Forma una bola con cada porción. Para hacerlo, estira con cuidado cada uno de los costados de la porción y dóblalos al centro. Después de estirla y doblarla cuatro veces, la masa parecerá un cuadrado. A continuación, estira y dobla las esquinas de la masa hasta que tenga forma redondeada, pero ten cuidado de no romperla. Voltea la bola de modo que la costura quede hacia abajo y déjala reposar mientras moldeas las otras dos porciones de masa. Coloca las tres bolas sobre el molde preparado con la costura hacia abajo.



Hacer el leudado final del pan. Pon el pan en el Fermentador y déjalo leudar durante aproximadamente 1 hora. En la mayoría de los moldes, el pan crece hasta sobrepasar un poco el borde. El pan estará listo para hornear cuando la masa recupere su forma lentamente al presionarla suavemente con un dedo por el costado.

Precalentar el horno. Mientras el pan termina su leudado final, precalienta el horno a 175 °C (350 °F) y bate ligeramente el huevo para el glaseado.

Hornear el pan brioche. Cuando el brioche termine su leudado final, pincéalo con el huevo batido por encima y hornéalo hasta que se dore bien, aproximadamente 25 minutos. Si vas a medir la temperatura interna, debe ser de por lo menos 88 °C (190 °F). Déjalo enfriar en el molde durante 10 minutos. Suelta los costados del brioche pasando un cuchillo de mesa por el borde del molde, luego desmóldalo y deja que se termine de enfriar sobre una rejilla.



Forma alternativa: Pan brioche trenzado

Para hacer un pan brioche trenzado, sigue los pasos de la presente receta hasta el paso de moldear la masa. Cuando la masa termine su primer leudado, desíñflala presionándola mientras vas formando un rectángulo. Con un cuchillo afilado, corta la masa en tres porciones largas (de unos 165 g o 5,8 oz cada una). Aplasta cada una de las porciones largas, enróllalas en forma de cilindro y sella la costura presionándola con los dedos. Junta las tres porciones presionándolas por un extremo y luego tréñzalas trayendo la porción exterior al centro de manera alternada. Presiona los extremos al final para sellarlos y luego coloca el pan en el molde. Haz el leudado final, el glaseado y el horneado según el resto de la receta.

