

Trenza de brioche con crema de chocolate

Descripción

El resultado de esta receta es una trenza enorme. Así que si sois pocos es mejor que la hagáis con la mitad de ingredientes.



Ingredientes: (Para diez o doce personas).

- * 550 gr de harina de fuerza.
- * 10 gr de sal.
- * 100 gr de azúcar.
- * 3 huevos.
- * 100 gr de mantequilla, que este fría.
- * 100 ml de agua, fría también.
- * 40 gr de levadura de panadero fresca.
- * Ralladura de una lima pequeña.
- * Ralladura de 1/2 naranja.
- * 1 huevo para pintar.
- * 500 ml de nata para montar.
- * 2 cucharadas soperas de azúcar glas.
- * 2 cucharada soperas colmadas de cacao.

Preparación:

Poned el brik de nata cerrado en un bol con hielo y agua fría y reservad en el frigorífico, porque la nata se monta mejor cuanto mas fría este.

En un bol grande ponemos los huevos, la sal, el azúcar, las ralladuras y mezclamos bien. Ahora echamos la harina tamizada, el agua (poco a poco, si sobra no importa).





Seguimos amasando con la manos y cuando la masa se despega del bol la pasamos a la encimera y seguimos amasando unos minutos. Dejamos reposar unos 5 minutos.

Es una masa que no se pega. Pasados los minutos agregamos la mantequilla troceada, que este fría, y seguimos amasando, ahora la masa se volverá pegajosa por culpa de la mantequilla, cuando se haya integrado toda, añadimos la levadura troceada.



Seguimos amasando, unos 10 minutos, para que se incorporen los últimos ingredientes, la masa irá cogiendo consistencia, pero queda un poco pegajosa.



Pasado este tiempo hacemos una bola con la masa, untamos (solo untar, no pringar) un bol con aceite y dejamos reposar nuestra masa, a temperatura ambiente tapada con un paño, durante 35 minutos, casi duplica su tamaño.

A continuación untamos de aceite la encimera y volvemos a amasar, la masa queda esponjosa. Partiremos nuestra masa en tres trozos iguales de tamaño, en la bandeja que vayamos a meter al horno, colocamos las tres bolas de masa, dejaremos reposar otros 15 minutos, tapadas con un paño.





Pasado este tiempo, volvemos a untar la encimera con aceite y convertimos las bolas en barras largas, para hacer la trenza. Sobre la bandeja con el papel de horno, hacemos nuestra trenza uniendo bien los extremos y trenzando de la manera mas uniforme para que nos quede una trenza bonita. Pintamos con el huevo de forma generosa, metemos la bandeja en el horno **sin encender**, cerramos y la dejamos reposar hasta que doble casi su tama±o.



Sacamos y precalentamos el horno a 200Â°C, calor arriba y abajo. La volvemos a pintar con el huevo suavemente con el huevo, metemos en el horno a cocer durante 25 minutos, si veis que se tuesta demasiado antes de que pase el tiempo necesario, le ponemos por encima papel de aluminio, para que no se nos queme.



Y que siga cociendo hasta completar el tiempo. Una vez hecha, sacamos del horno, dejamos que se temple y que acabe de enfriar sobre una rejilla.



LlegÃ³ el momento de preparar el relleno, si preferÃs solo de nata, a vuelto gusto. Yo he puesto en la nata cacao en polvo, mas que nada para hacerla un poco distinta.

En un bol vertemos la nata para montarla con una batidora de varillas, batimos y cuando este a medio montar a±adimos el az±ucar glas y el cacao. Seguimos batiendo hasta que se monte.



Abrimos por la mitad, como si fuera un bocadillo, nuestra trenza, y la rellenados con nuestra nata con cacao, para ello pod is usar una manga pastelera o bien con la ayuda de una cuchara, extendemos bien y cubrimos nuestra trenza.

Para rematar el postre y si os gusta, espolvoreamos con azúcar glas.



Categoría

1. Postres

Fecha de creación

noviembre 14, 2014

Autor

admin