

¿A qué saben las nubes?

BRIOCHES DE NARANJA Y CHOCOLATE

Ingredientes:

500 gr de harina de fuerza
15 gr de levadura fresca
10 gr de sal
60 gr de mantequilla a temperatura ambiente
250 gr de leche
40 gr de azúcar
1 huevo grande
1 cucharada de agua de azahar
1 taza de chispas de chocolate
la piel rallada de 2 naranjas
1 huevo batido con una cucharada de agua para dar brillo a los brioches

1.- En una ensaladera grande colocamos la harina de fuerza, la mantequilla y la levadura. Frotamos con las manos hasta integrar la levadura con la harina y la mantequilla. Una vez bien mezcladas, echamos la sal, el azúcar, el agua de azahar, y el huevo batido.

Con amasadora:

a.- Añadimos la leche templada. Metemos la amasadora y comenzamos a mezclar bien. Trabajamos la masa durante 4 o 5 minutos, hasta que quede bien formada y elástica.

b.- Sacamos la masa a la superficie de trabajo con cuidado y terminamos de amasar con las manos para incorporar la ralladura de naranja y las chispas de chocolate. Añadiendo sólo un poco de harina a la superficie de la mesa, formamos una bola con la masa y la dejaremos reposar durante una hora en un recipiente enharinado, cubierta y en un sitio cálido.

Amasado a mano:

a.- Mezclaremos la leche templada con la mezcla de harina anterior, y ayudándonos de una rasqueta sacamos la masa a la superficie de trabajo y la amasamos de tal manera que vayamos incorporando aire.

Metemos las manos por debajo de la masa con los pulgares por encima, y la dejamos caer sobre la mesa al mismo tiempo que sujetamos un extremo, de tal manera que podamos doblarla sobre sí misma. De esta forma vamos incorporando aire, y comenzará a volverse elástica y moldeable.

b.- Una vez que la masa esté firme y manejable, añadimos la ralladura de naranja y las chispas de chocolate e incorporamos bien estos dos últimos ingredientes. Enharinamos ligeramente la superficie de trabajo, y formamos una bola que dejaremos reposar durante una hora en un recipiente enharinado, cubierta y en un sitio cálido.

3.-Pasado el tiempo de reposo, con cuidado volcamos la masa sobre la superficie en la que vayamos a trabajar, ligeramente enharinada. La dividimos en unas 10 porciones aproximadamente. En mi caso dividí la masa en 8 porciones, ya que el molde de minibrioche con el que iba a trabajar tiene 8 espacios, pero me sobró masa con la que formé dos bolas aparte.

4.- Con cada porción formaremos una bola o panecillo dependiendo de la forma del molde. (Se pueden utilizar moldes de muffins extragrandes). Para ello aplanamos la masa con las manos, y llevamos los extremos hacia el centro haciendo rotar la bola según la vamos trabajando. O bien para formar un panecillo, aplanamos la masa con las manos, la doblamos por la mitad, volvemos a aplanar y volvemos a doblar, de tal manera que nos quede la típica forma de panecillo.

5.- Colocamos las bolas o panecillos en el molde engrasado y enharinado y cubrimos con un paño, para dejarlos levar durante una hora y media, o hasta que la masa haya doblado su volumen. Este es el momento de precalentar el horno a 220 grados.

6.- Cuando los brioche hayan levado, pincelamos su superficie con la mezcla de huevo batido y agua para darles brillo y los metemos en el horno, dejándolos a una temperatura de 200 grados durante 20 o 30 minutos, o bien hasta que alcancen un color dorado oscuro.

7.- Sacamos los brioche del horno, los desmoldamos y dejamos que se enfríen sobre una rejilla. Tienen un sabor delicioso, y acompañan perfectamente un desayuno o merienda. Tostados valen su peso en oro.