



Pan Brioche en Varoma

INGREDIENTES:

- 45 gr. de leche
- 15 gr. de levadura fresca de panadería
- 2 huevos medianos
- 250 gr. de harina de fuerza
- 30 gr. de azúcar
- 1/2 cucharadita de sal
- 50 gr. de mantequilla en trocitos
- 750 gr de agua

PREPARACIÓN:

1. Vierta la leche en el vaso y programe **30 segundos 37º velocidad 1.**
2. Añada la levadura desmenuzada y programe **10 segundos, velocidad 3**
3. Incorpore los huevos, la harina, el azúcar y la sal, mezcle **30 segundos a velocidad 6**
4. Función amasar **1 minuto 30 segundos** y vaya añadiendo la mantequilla a trocitos
5. Deje reposar la masa 1 hora dentro del vaso, una vez transcurrido ese tiempo baje la masa con la espátula y programe **función amasar 30 segundos**
6. Retire del vaso con la ayuda de la espátula. y póngala en un molde de aluminio previamente untado con mantequilla
7. Ponga el molde en el recipiente varoma y reserve en un lugar templado sin corrientes de aire hasta que doble su volumen (Aprox. 45 minutos)
8. Vierta el agua en el vaso y sitúe el recipiente varoma cerrado en su posición. **Programa 45 minutos, temperatura varoma, velocidad 1.**
9. Sugerencia: Hornee unos minutos para dorar el pan, o bien haga rebanadas y dórelas en el tostador antes de consumir

Silvia Gómez del Pulgar

Team Leader Thermomix

www.thermomix-sabadell.es/silviagomez