

BRIOIX DE LLET

recepta de Richard Bertinet

<u>Mides per 8 brioxos</u>	<u>Ingredients</u>
2	ou
500 grs	farina força
250 ml	llet sencera
60 ml	mantega a temperatura ambient
40 grs	sucres
15 grs	llevat fresc de Paris
10 grs	sal
	<u>Cobertura</u>
1	ou per pintar
	sucres

Elaboració:

- En un bol barrejar 100 grs de farina, la llet tèbia i llevat. Remenar-ho bé i deixar-ho reposar tapat fins que dobli el volum o faci bombolles.
- En un altre bol posem la resta de la farina, els ous sencers, la sal i el sucre i pastar-ho. Quan estigui ben integrat hi posem la mantega pomada i ho tornem a pastar.
- Afegir el preferment i ho anem pastant durant un mínim de 8 minuts.
- Quan tingui una certa consistència bolquem la massa sobre el marbre i l'anem estirant i plegant (segons el mètode Bertinet) durant uns 10 minuts. La massa ha de quedar suau i manejable, adherent però no molt enganxosa. Ha de superar la prova de la membrana. Si fa falta deixar-la reposar 5 minuts i tornar a pastar fins que tingui la consistència correcta.
- Fer una bola i deixar-la reposar en un bol lleugerament engreixat amb oli durant una hora i mitja (ha de doblar el volum). Depenent de la temperatura ambient pot necessitar més temps.
- Bolcar la massa sobre el marbre una mica enfarinat. Estirar-la amb suavitat i plegar-la. Després la dividim en 6 porcions.
- Boleiar les peces per dotar-les de tensió superficial.
- Folrar la safata amb paper de forn i col·locar les peces directament a la safata. Deixar-les reposar, tapades amb un drap durant uns 40 minuts.
- Quan falti mitja hora per enforar preescalfar el forn a 180°C.
- Separar la clara del rovell d'ou que tenim reservar per pintar.
- Pintar els brioxos amb el ROVELL d'ou i empolvar-hi sucres pel damunt.
- Enforar a 180 °C durant un 15 minuts (amb vapor).