

RECETA

TRENZA DE BRIOCHE RELLENO DE MANZANA Y CANELA



INGREDIENTES

MASA BRIOCHE:

20 g levadura fresca
75 g azúcar
250 g harina floja
250 g harina fuerza
12 g sal
300 g huevos
250 g mantequilla

RELLENO:

200 g crema pastelera (opcional)
2 manzanas Golden
4 cucharadas azúcar moreno
Aceite oliva virgen
Azúcar perlado
Almendras laminadas
Huevo para pintar

MODO DE HACERLO

MASA DE BRIOCHE:

Tamizar las dos harinas junto con el azúcar y la sal y colocar en el bol de la amasadora.

Desmigar la levadura y mezclar con el huevo batido. Incorporar al bol.

Amasar a velocidad suave durante unos 10 minutos hasta que se empiece a despegar de las paredes del bol. Dejar reposar la masa de vez en cuando Incorporar la mantequilla cortada a cuadraditos y seguir amasando unos 15 minutos aproximadamente.

Pasar la masa a otro bol, con un poco de harina y dejar reposar cubriéndola con film, sin contactar para dejar espacio.

Reposar a temperatura ambiente hasta que doble el volumen, unas dos horas o dejar en la nevera toda la noche.

Volver a aplastar la masa para quitar el gas que contiene.

RELLENO:

Pelar y descorazonar las manzanas. Cortar en láminas muy finas y regar con un poco de zumo de limón.

Estirar la masa sobre un papel antiadherente, formando un rectángulo de 45x30 cm aproximadamente.

Extender la crema pastelera sobre la masa (opcional) o pintar con aceite de oliva y cubrir con la mitad del azúcar moreno y la ralladura de limón. Por encima, repartir las láminas de manzanas ordenadamente dispuestas y terminar cubriendo con el resto del azúcar mezclado con canela.

Enrollar la masa sobre sí misma por el lado largo formando un rollo y cortar por la mitad con un cuchillo.

Formar una trenza con las dos partes de la masa, con las dos mitades del corte mirando hacia arriba, una al lado de la otra. Unir por las puntas.

Pasar la trenza a la bandeja del horno y pintar el brioche con huevo batido. Repartir el azúcar perlado y la almendra laminada. Hornear a 180° durante unos 40-50 minutos. Si es necesario, tapar con papel de aluminio a mitad de cocción para que no se tueste demasiado.

Retirar del horno, dejar enfriar y decorar con azúcar glas.

TRENZA DE BRIOCHE RELLENO DE MANZANA Y CANELA

VARIANTES:

Sustituir la masa de brioche por una masa de hojaldre casera. Las manzanas se pueden cambiar por peras, melocotones, mango. Rellenar con una mermelada de albaricoque o manzana en vez de la crema pastelera.

En vez de forma de trenza se puede hacer pastelitos individuales.

CONSERVACIÓN:

Una vez horneada se recomienda tomar en un 1-2 días.