

BRIOIX DOLÇ DE CONYAC

<u>Mides per uns 12 brioxos</u>	<u>Ingredients</u>
	<u>Preferment</u>
150 grs	farina força
125 ml	llet sencera
50 ml	crema de llet del 35%
50 grs	sucre
5 grs	llevat fresc de Paris
	<u>Per la massa</u>
1	ou
350 grs	farina força
100 grs	mantega a temperatura ambient
50 ml	conyac
16 grs	llevat fresc de Paris
10 grs	sal
	<u>Decoració final</u>
	conyac
	sucre

Elaboració:

- Barrejar els ingredients del preferment i remenar-ho bé. Deixar-ho reposar tapat fins que dobli el volum.

Preparar la massa

- Barrejar la farina i la sal. Incorporar-hi la mantega pomada i pastar fins que no hi hagi grumolls.
- Deixatar l'ou amb el conyac i afegir-lo al preferment.
- Afegir-ho a la massa i pastar-ho uns minuts.
- Deixar-ho reposar 10 minuts.
- Bolcar la massa sobre el marbre i pastar-ho amb suavitat només 15 segons.
- Deixar reposar la massa dins del bol tapat durant 15 minuts.
- Repetir aquest breu pastat i repòs dos cops més.
- Pastar-ho amb suavitat només 15 segons,
- Deixar reposar la massa dins del bol tapat durant 30 minuts.
- Bolcar la massa sobre el marbre, estirar-la amb suavitat i plegar-la en tres plecs.
- Deixar reposar la massa dins del bol durant 60 minuts.
- Bolquem la massa sobre el marbre una mica enfarinat i la dividim en 12 porcions (aproximadament de 80 grs cadascuna).
- Fer boles amb les peces per dotar-les de tensió superficial.
- Folrar la safata amb paper forn, col·locar les peces directament a la safata sense que es toquin i deixar-les reposar, tapades amb un drap, fins a doblar el volum.
- Quan falti mitja hora per enforar preescalfar el forn a 200°C
- Pintar amb conyac i empolvar-hi sucre pel damunt.
- Enforar a 200 °C durant un 15 minuts.