

BRIOIX SUÍS

Nota: Mides per a aproximadament de 18 a 22 peces mida magdalenes o entre 2 i 4 peces grans

	<u>Ingredients</u>
	<u>Espanja</u>
65 grs	farina força
120 ml	llet sencera (a entre 32°C i 38°C)
9 grs	llevat fresc de Paris
	<u>Per la massa</u>
5 (uns 230 grs)	ous grans
450 grs	farina força
450 grs	mantega a temperatura ambient
35 grs	sucres
9 grs	sal

Elaboració:

Preparar l'esponja

- Barrejar la farina i el llevat en un bol gran. Remenar-ho bé.
- Incorporar-hi la llet tèbia (32°C - 38°C) i deixar-ho reposar 20 minuts.

Preparar la massa

- Afegir els ous a l'esponja i remenar amb la PALA i a velocitat MITJANA.
- En un altre bol barrejar la farina, el sucre i la sal.
- Afegir-ho a l'esponja i i remenar 2 minuts amb la PALA i a velocitat BAIXA.
- Deixar-ho reposar 5 minuts.
- Remenar amb la PALA a velocitat MITJANA i anar-hi afegint la mantega de mica en mica a mesura que es va integrant.
- Un cop hi hem incorporat tota la mantega seguim remenant durant 8 minuts amb la PALA a velocitat MITJANA.
- Folrar una safata amb paper de forn i untar-lo amb una mica d'oli.
- Bolcar la massa sobre el marbre enfarinat i estirar-la fins a formar un rectangle d'uns 20 cm x 15 cm.
- Pintar la cara superior amb oli perquè no s'assequi i tapar-ho amb paper film.
- Deixar-la reposar a la nevera un mínim de 4 o 5 hores.
- Untar els motllos amb una mica de mantega.
- Treure la massa de la nevera i recaragola-la sobre si mateixa per donar-li forma de barra (tota ella del mateix gruix). La massa ha d'estar freda per poder-la treballar.

Moldejar les peces

- Amb una rasqueta tallem la barra en porcions segons la mida dels brioixos.
- Agafar una porció i marcar amb els dits un escanyament de manera que ens quedi un part més gran i una part més petita.
- Donar fora de bola a cadascuna de les parts.
- Col·locar-la a dins del motllo situant la bola petita al damunt de bola gran que fa de base.



- Pintar la part superior amb oli i deixar-los reposar 2 hores tapats amb un drap.
- Quan falti mitja hora per enforar preescalfar el forn a 200°C.
- Pintar la part superior amb ou batut.
- Enforar en una posició intermèdia:
 - peces petites a 205 °C durant uns 15 o 20 minuts.
 - peces grans a 175 °C durant 35 o 40 minuts.