

ESTRELLA DE BRIOCHE**INGREDIENTES**

- 20g de leche
- 20g de levadura fresca
- 450g de harina fuerza y algo más para espolvorear
- 4 huevos
- 120g de azúcar
- 1 cucharadita de sal
- 170g de mantequilla y algo más para engrasar el molde
- 1 yema de huevo batida para pincelar

PREPARACIÓN:

- 1- Pon en el vaso la leche la levadura prensada y calentar 1min a 37grados vel 2
- 2- Añada la harina de fuerza, los huevos, el azúcar y la sal. Amasar 10 min, mientras tanto añadir poco a poco la mantequilla en trozos por la abertura.
- 3- Ponga la masa en un bol grande untado en mantequilla y cubra con film y deje reposar en un lugar templado hasta que doble el volumen.
- 4- Vuelve a amasar 1 min y deja nuevamente que doble su volumen
- 5- Una vez haya subido, haz un rulo con la masa. Reserva una bolita del tamaño de un huevo. Y haz cuatro bolas con el resto.
- 6- Estira cada bola hasta que te quede una masa redonda, haz lo mismo con las demás y pon las tortas de masa una encima de otra,
- 7- Desde el centro haz cortes profundos hasta que te queden ocho porciones triangulares.
- 8- Ahora haz un corte profundo en cada uno de los triángulos de unos tres centímetros e introduce el pico del triángulo por el agujero resultante. Hazlo con los 8 triángulos,
- 9- Distribuye ahora cinco triángulos en redondo de manera que los picos queden hacia afuera, pon los otros tres encima y crea así tu estrella,
- 10- Con la bolita que has reservado haz una rosa y ponla en el centro.
- 11- Deja nuevamente que doble y pintala con huevo.
- 12- Hornear 25 min a 180 grados con calor arriba y abajo.

