

ROSCA DE BRIOCHE RELLENA EN THERMOMIX

Ingredientes para la masa:

- 20 gms de leche
- 1 sobre de levadura seca (11 gms)
- 425 gms de harina
- 4 huevos
- 100 gms de azúcar
- 1 c de sal
- 170 gms de mantequilla (2 barritas)
- 1 huevo para barnizar

Ingredientes para el relleno:

- 200 gramos de queso crema
- ½ taza de azúcar
- 1 cucharita de vainilla

Ingredientes para el glaseado:

- 1 taza de azúcar glas
- 3 a 4 cucharitas de leche

Preparación:

1. Poner leche y levadura en el vaso y calentar 1 minuto a 37°C en velocidad 2.
2. Añadir harina, huevos, azúcar y sal. Amasar 10 minutos en velocidad espiga. Mientras se amasa agregar la mantequilla poco a poco a través de la tapa.
3. Vaciar la masa en un tazón, cubrirla con plástico o dejar en el mismo vaso tapado y dejar fermentar hasta el doble de su tamaño en un lugar tibio. Aproximadamente 1 hora.

4. Mientras reposa la masa se prepara el relleno batiendo en la batidora el queso crema con el azúcar y la vainilla.
5. Sacar la masa, desinflarla sobre una mesa enharinada y cortarla en 2 partes. Extender cada parte en una pieza larga y angosta aproximadamente de 50 cms de largo por 15 cms de ancho. Rellenar cada pieza de masa con la mitad de la mezcla de queso y cerrar la masa para que quede envuelto el relleno de queso como un cilindro. Con estos dos cilindros se rellena el molde de rosca engrasado y enharinado entrelazando los cilindros. Se tapa el molde y se deja reposar hasta que la masa duplique su tamaño aproximadamente 45 minutos.
6. Se barniza con el huevo batido y se hornean a 350°F o 175°C durante 40 minutos aproximadamente hasta que se vea dorado el pan y se sienta resistente al tacto. También se puede probar picando con un palillo hasta que salga seco.
7. Se deja enfriar 10 minutos y se saca la rosca del molde y se deja enfriar.
8. Para hacer el glaseado se revuelve el azúcar con la leche poco a poco hasta obtener una mezcla unttable, no líquida. Se le aplica el glaseado al pan como si fuera betún en la parte superior.