

# RecetaKA

## BRIOCHE CON PEPITAS DE CHOCOLATE

**Ingredientes para 15 unidades:** 500 g de harina de fuerza / 60 g de azúcar / 60 g de mantequilla / 250 ml de leche tibia / 25 g de levadura fresca de panadería / 1 huevo / 100 g de pepitas de chocolate / 1 cucharadita de esencia de vainilla / una pizca de sal



FRUTOS DE CÁSCARA



LACTEOS



HUEVOS



CONTIENE GLUTEN

### Elaboración

1. Poner la levadura fresca en la leche tibia para que se deshaga.
2. Poner en un bol la harina, el azúcar y la sal, hacer un agujero en el centro y añadir el huevo, la leche y la esencia.
3. Comenzar a amasar lentamente y poco a poco le echar los trocitos de mantequilla (a temperatura ambiente), amasar durante unos 10-12 minutos hasta que todos los ingredientes estén bien mezclados (la mezcla esta pegajosa). Añadir las pepitas y amasar uno o dos minutos mas.
4. Hacer una bola, untar el bol con aceite y tapar con film transparente. Dejar reposar una hora en un sitio templado para que leve un poco.
5. Hacer bolitas de unos 50-60 gramos ponerlas en la bandeja del horno sobre un papel de horno y tapar de nuevo y volvemos a dejar reposar 30 minutos. Precalentar el horno a 185° C
6. Batir un huevo. Echar un poco de leche y pintar los bollitos.
7. Hornear a 185° C durante unos 15-20 minutos (dependiendo del tamaño) hasta que estén doraditos.

*Nota: Al cocinar los niños tendrán que realizar tareas que no siendo realizadas con cuidado, conllevan riesgos (cortar, hervir, pelar...). Aunque en La Escuela aprenden a realizarlas con prevención, es importante que en casa los padres supervisen, ayuden y se diviertan cocinando con los niños*

