

Cougnolle ou cougnou (pan belga de navidad) con magimix

Cougnolle ou cougnou (pan belga de navidad) con magimix

10 min	10 min 30 min	10 min 30 min 40 min	10 min 30 min 40 min 2/10
10 min 30 min 40 min 2/10 7	10 min 30 min 40 min 2/10 7 11	10 min 30 min 40 min 2/10 7 11	13

10 min 30 min 40 min 2/10 7 11 13

250 gramos de harina
150 gramos de leche
50 gramos de azúcar
35 gramos de mantequilla
15 gramos de levadura
1 huevo entero
1 yema de huevo

La cougnolle o cougnou es un pan belga, similar a un cramiqúe estilo pan, es decir, una bollo, típica de Navidad en forma de "pequeño Jesús"

Â»

Coloca la leche y la levadura en el bol del Thermomix.

Â»

Programa 2 minutos a 37°C a velocidad 2.

Â»

Añade la harina, el azúcar, el huevo entero y la mantequilla blanda.

Â»

Programa la función de amasado (épi) durante 5 minutos.

Â»

Deja que la masa suba durante 1 hora.

Â»

Precalienta el horno a 210°C.

Â»

Trabaja un poco la masa de nuevo.

Â»

Reserva un poco de masa para formar dos bolas para las extremidades de la cougnolle.

Â»

Con el resto de la masa, forma el cuerpo de la cougnolle.

Â»

Añade las dos bolas a cada lado de la cougnolle, pegándolas con un poco de agua.

Â»

Pinta la cougnolle con la yema de huevo y hornea durante 30 minutos.

El pan de Navidad belga, cougnolle o cougnou, se consume fría

Disfrutarás de esta deliciosa brioche belga que se consume en San Nicolás o durante las fiestas navideñas. ¡ Mmm ! ;)