



Brioche

Bak zelf een zoet en luchtig brioche brood met dit recept. Dit deeg moet een nacht in de koelkast staan voordat je het verder verwerkt. Serveer de brioche met een lik boter bij het ontbijt of de brunch.

Boodschappenlijstje



Dr. Oetker Gist 3x7 g

1-50-100101

€ 1,05



FunCakes Parelsuiker 200 g

F52115

€ 3,19



Patisse Siliconen Bakkwast 27cm

P10312

€ 1,99



Wilton Recipe Right Non-Stick Cooling Grid -40x25 cm

03-3136

€ 6,85



Wilton Recipe Right® Large Loaf Pan
23,4 x 13,3cm

03-3130

€ 7,05

Ingrediënten

- 250 g tarwebloem
- 10 g gist
- 20 g witte basterdsuiker
- 6 g zout
- 3 eieren (ca. 150 g)
- 120 g zachte ongezoeten roomboter
- 1 ei dooier
- Plastic folie

Stap 1: Deeg maken

Doe 250 gram tarwe bloem, 10 gram gist, suiker, zout, en 3 eieren in een mengkom. Zorg ervoor dat de gist en het zout elkaar niet raken, strooi dit allebei aan de andere kant van de mengkom. Meng dit op medium snelheid 8-10 minuten met de vlinder menghaak tot een 'dradig' deeg.

Voeg nu de zachte boter toe en laat de mixer draaien tot de boter volledig is opgenomen. Het deeg moet er ook weer 'dradig' uitzien. Dek de kom af met plastic folie en zet het een nacht in de koelkast zodat het deeg goed kan opstijven, dit is echt nodig.

Stap 2: Deeg verdelen

De volgende ochtend kneed je het deeg even met de hand goed door. Vet de bakvorm in met bakspray. Verdeel het deeg in 8 gelijke stukken, rol hier balletjes van en leg deze iets uit elkaar in de bakvorm. (Maak 2 rijen van 4 balletjes).

Stap 3: Deeg laten rijzen

Smeer de bovenkant in met het eidooier en strooi hier wat fijngehakte parelsuiker overheen. Dek de bakvorm af met plastic folie en laat dit 70 minuten op een warme plek rijzen. Je kan hier heel goed de oven voor gebruiken. Zet de temperatuur van de oven op 30°C met een bakje water op de bodem.

Stap 4: Brioche bakken

Verwarm de oven naar 180°C (heteluchtoven 160°C).

Bak de brioche voor 25 minuten in het midden van de voorverwarmde oven gaar. Haal het brood uit de bakvorm en laat afkoelen op een taartrooster.

Mede mogelijk gemaakt door FunCakes