

BOLBRIOCHE



Vorbereiding : 10 min - **Rusttijd :** 1,5 uur - **Koken :** 25 min - **Materiaal :** briochevorm

Ingrediënten : 6

- 250 g tarwebloem - 30 g suiker - 10 g verse bakkersgist - of 5 g droge gist - 1 geklopt ei (om mee te bestrijken) - 100 g zachte boter - 4 g zout - 10 g melk - 4 eieren

1. Los de gist met behulp van een vork in de lauwe melk op (ca. 35 °C). Laat 1 minuut rusten.
2. Doe het zout, de bloem, de boter, de suiker, de eieren en de melk met gist in deze volgorde in de grote kom met het kneedmes.
3. Laat de machine ca. 30 seconden draaien.
4. Neem het kneedmes uit de kom. Schep het deeg met behulp van de spatel in een met bloem bestoven kom. Laat het deeg 30 minuten rijzen in de kom afgedekt met plasticfolie of met een vochtige theedoek.
5. Bestrooi uw handen met bloem. Druk met uw vuist op het deeg om luchtballen te verwijderen.
6. Doe het deeg in een ingevette brioche vorm. Knijp in het midden van het deeg een bol en geef er een draai aan zodat deze loskomt van de deegmassa. Doop een vinger in het bloem en strijk met uw vinger helemaal rondom de losgekomen bol. Laat het deeg 1 uur in de oven rijzen bij een temperatuur van 30 °C.
7. Bestrijk de brioche met het losgeklopte ei zodat hij mooi bruin wordt.
8. Verwarm de oven voor tot 180 °C. Bak de brioche ca. 25 minuten.
9. Als de bovenkant te bruin wordt, dek de vorm dan af met aluminiumfolie.

10. Neem de brioche en laat hem op een rooster afkoelen.

Tip van de chef :

Voeg bijvoorbeeld stukjes chocolade of stukjes gedroogd fruit toe aan het briochedeeg.

Compact 3200 XL ■

4200 XL ■

5200 XL ■

5200 XL Premium ■