

GEVLOCHTEN BRIOCHE



Vorbereiding : 20 min - **Rusttijd :** 1,5 uur - **Koken :** 20 min - **Materiaal :** cakevorm

Ingrediënten : 6

- 250 g tarwebloem - 20 g boter - 10 g verse bakkersgist - of 5 g gedroogde gist - 4 g zout - 125 ml melk - 40 g suiker - 1 los geklopt ei (om mee te bestrijken)

1. Los de gist met behulp van een vork in de lauwe melk op (ca. 35 °C). Laat 1 minuut rusten.
2. Doe de tarwebloem, de boter, de suiker, het zout en de melk met gist in de kom met het kneedmes.
3. Zet de machine aan in werking en laat 1 minuut draaien. Spatel het deeg indien nodig met de spatel van de wanden naar beneden. Laat de machine nog enkele seconden draaien.
4. Doe het deeg in een met bloem bestrooide kom. Dek af met plasticfolie of met een vochtige theedoek. Laat 30 minuten rusten.
5. Het deeg kan nu verwerkt worden. Verdeel het deeg in drie gelijke delen. Vorm 3 lange dunne rollen door het deeg over het werkblad te rollen. Maak een vlecht en leg deze in een beboterd en met bloem bestoven broodblik.
6. Laat 30 minuten in de oven rijzen bij een temperatuur van 60 °C.
7. Neem het brood uit de oven. Verwarm de oven voor op 180 °C.
8. Bestrijk het brood met het losgeklopte ei zodat het mooi bruin wordt.
9. Bak het brood ca. 20 minuten in de oven. Leg er een vel aluminiumfolie op als de bovenkant te donker

wordt.

10. Neem het brood uit de vorm en laat op een rooster afkoelen.

Compact 3200 XL ■

4200 XL ■

5200 XL ■

5200 XL Premium ■