

GEVLOCHTEN BRIOCHEBROOD



Vorbereiding : 20 min - **Rusttijd :** 1 uur - **Koken :** 20 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 1 BRIOCHEBROOD

- 10 gram verse bakkersgist - of 1 zakje droge gist - 125 ml melk - 20 gram zachte boter - 4 gram fijn zout - 40 gram suiker - 250 gram tarwebloem - 1 ei

1. Doe de gist en de melk in de rvs-kom en selecteer het programma BROOD/BRIOCHE. Na 1 minuut stopt het programma: voeg dan de in stukjes gesneden boter, het zout, de suiker en de bloem toe en schakel het programma weer in door op Auto te drukken. Spatel het deeg zo nodig van de wand van de kom aan het einde van het programma en schakel het programma dan nog 15 seconden extra in. Neem het deeg uit de kom (het deeg mag nog wat plakken) en doe dit in een met bloem bestrooide grote schaal. Dek het deeg vervolgens af met een vochtige doek en laat het 30 minuten rusten.

2. Leg het deeg op een met bloem bestrooid werkblad, verdeel het in drie gelijke delen en rol het met de vingertoppen uit tot drie langgerekte deegrollen. Voeg wat bloem toe als het deeg begint te plakken. Plak het bovenste uiteinde van de deegrollen aan elkaar en vlecht de strengen door elkaar. Doe het gevlochten deeg in een ingevette broodvorm en laat het op kamertemperatuur rijzen tot het in volume verdubbeld is. Verwarm de oven voor op 210 °C.

3. Klop het ei los en bestrijk het briochebrood hiermee. Zet het brood 30 minuten in de oven. Dek het af met aluminiumfolie als het briochebrood te donker van kleur wordt.

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



Cook Expert ■

© foto's Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016