

BRIOCHEDEEG



Vorbereiding : 10min + 1 uur 30 - **Rusttijd :** -- **Koken :** -- **Materiaal :** briochevorm

Ingrediënten : 1

- 250 g meel tarwebloem - 30 g suiker - 100 g zachte boter - 4 g zout

1. Los de gist met behulp van een vork op in de lauwe melk (ca. 35°C). Laat 1 minuut rusten.
2. Doe het zout, het meel, de boter, de suiker, de eieren en de melk met gist in dez volgorde in de kom met het kneedmes.
3. Laat de machine ca. 30 seconden draaien.
4. Neem het kneedmes uit de kom. Doe het deeg met behulp van de spatel over in een met meel bestoven slakom. Laat het deeg 30 minuten rijzen in de slakom afgedekt met plastic folie of met een vochtige theedoek.
5. Bestrooi uw handen met meel. Klop zachtjes met uw vuist of met de spatel op het deeg om luchtballen te verwijderen.
6. Doe het deeg in een beboterde vorm. Knijp de kop van het deeg . een geef er een draai aan zodat deze loskomt van de deegklomp*. Doop een vinger in het meel en strijk met uw vinger helemaal rondom de kop. Laat het deeg gedurende 1 uur in de oven rijzen bij een temperatuur van 30 °C (th. 1).
7. Breek 1 ei en gebruik een kwast om de brioche met ei te bestrijken zodat hij mooi bruin wordt .
8. Verwarm de oven voor tot 180 °C (th. 6). Bak de brioche ca. 25 minuten.

9. Als de bovenkant te bruin wordt, kunt u er een vel aluminiumfolie op leggen.

10. Laat de brioche afkoelen, voordat u hem uit de vorm neemt.

Compact 3200 XL ■

4200 XL ■

5200 XL ■

5200 XL Premium ■