

De brioche van het Ritz (François Perret)

Ingrédients

- 20g volle melk
- 14g verse gist
- 400g patentbloem (of bij gebrek, T45 bloem)
- 50g bruine suiker
- 1 goede snuf fleur de sel / zout
- 230g eieren (tussen 4 en 5 eieren, je kunt het overschot gebruiken voor het glazuur van de brioche's voor het bakken) + misschien een ei voor het glazuur
- 280g ongezoeten boter

Préparation

1. Voor de oudere onder jullie, jullie herinneren je misschien dat ik bijna 2 jaar geleden een wedstrijd heb gewonnen over het thema van de paris-brest, georganiseerd door de school van Ritz.
2. De eerste prijs was een nacht in het Ritz, waar ik bijna 1 jaar geleden ben geweest.
3. Waarom vertel ik je dit opnieuw?
4. Omdat ik naast de hotelovernachting ook de kans heb gehad om het ontbijt te proeven, dat de beste brioche van mijn leven bevatte, een kleine, eenvoudige ronde brioche maar ongelooflijk lekker.
5. Dus natuurlijk, toen ik het boek van François Perret, *Instantes Sucrés au Ritz Paris*, ontving, haastte ik me naar het recept voor de brioche, en het was pas nadat ik alle ingrediënten had gemengd dat ik de grote fout ontdekte met de hoeveelheid melk.
6. Ik heb er dus wat bloem, boter aan toegevoegd en ik kreeg een zeer lekkere brioche, maar die was niet die van het Ritz.
7. Uiteindelijk, toen ik onlangs op internet zocht, kwam ik op de blog *letabliergourmet*.
8. fr die het recept gaf met de juiste hoeveelheid melk en dus ben ik aan de slag gegaan!
9. En het resultaat, brioche met een super luchtige kruim, met een goede boter smaak (logisch, zult u zeggen, met de hoeveelheid boter in het recept.
10.) en hyper zacht.
11. Verkruiemel de verse gist in de melk.
12. Bedek met de bloem, voeg dan het zout, de suiker en de eieren toe.
13. Kneed op lage snelheid tot je een goed homogeen deeg hebt dat van de wanden van de kom loskomt (deze eerste stap duurt ongeveer 10 tot 15 minuten).
14. Voeg dan de boter toe en kneed opnieuw tot je een glad, elastisch deeg hebt dat van de wanden van de kom loskomt en een vel vormt: het kan worden uitgerekt zonder te scheuren, het glutennetwerk is goed gevormd.
15. Vorm een bal, laat je brioche dan 30 minuten op kamertemperatuur rijzen (ze moet goed rijzen).
16. Laat het deeg ontgassen (druk erop om de lucht eruit te laten), vorm dan opnieuw een bal, wikkel het in plasticfolie en zet het een nacht in de koelkast (als je, net als ik, haast hebt, kunnen een paar uur voldoende zijn).
17. Echter, omdat het een goed boterdeeg is, zal het veel gemakkelijker zijn om te werken als het goed koud is.
18. Persoonlijk heb ik het 3 of 4 uur in de koelkast laten staan en ik kon het vormen, maar in dat geval moet je snel zijn zodat het deeg niet te warm wordt).
19. Snijd vervolgens het briochedeeg in de gewenste vormen: gevlochten, Nanterre, kroon...Ik heb ervoor gekozen om het te vormen zoals ik het had geproefd tijdens het ontbijt in het Ritz, in individuele bolletjes.
20. Hiervoor heb ik mijn deeg in bolletjes van gesneden: neem deeg, rol het lichtjes uit en vouw het terug.

21. Draai het om en bol het op met de holte van je hand om een mooie gladde bal te krijgen.
22. Plaats de zo verkregen bal op een bakplaat bedekt met bakpapier.
23. Vergeet niet om de brioche's voldoende ruimte te geven, ze zullen goed rijzen.
24. Als je er chocoladeschilfers of iets anders aan wilt toevoegen, doe dit dan op het moment dat je het deeg uitrolt, voordat je de brioche bol maakt.
25. Breng een dunne laag glazuur aan met een kwast op elke brioche zodat ze niet uitdrogen.
26. Laat de brioche's ongeveer 1,5 uur op kamertemperatuur rijzen (aanpassen aan de temperatuur, 1 uur kan voldoende zijn bij grote hitte).
27. Breng vervolgens een tweede laag glazuur aan op de brioche's en bak ze in de voorverwarmde oven op 180°C gedurende 10 minuten (aanpassen natuurlijk aan de vorm die je kiest, voor een grote brioche verlaag je de temperatuur iets en verhoog je de baktijd).
28. Laat iets afkoelen en geniet!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com