

Brioche

Ingrédients

- 14g verse gist
- 280g boter
- 600g patentbloem (400g in het originele recept)
- 12g fijne zout
- 50g basterdsuiker
- 230g eieren

Préparation

1. Een nieuw recept voor brioche, met een mooi luchtige kruim en een goede boter smaak!
2. Los de verse gist op in de melk.
3. Plaats het mengsel op de bodem van de kom van de robot met de haak.
4. Bedek met de bloem, de basterdsuiker en het zout, en voeg dan de eieren toe.
5. Knead tot je een homogeen, glad mengsel hebt dat van de wanden van de kom loskomt (5 tot 10 minuten op lage snelheid).
6. Voeg dan de boter toe en blijf kneden tot het deeg weer van de wanden van de kom loskomt; het deeg moet glad, glanzend, niet plakkerig zijn en een vliesje vormen: Bedek de kom met plasticfolie en laat 1 uur in de koelkast rusten, druk daarna op het deeg om de lucht eruit te laten.
7. Plaats het deeg weer in de koelkast voor de nacht, altijd bedekt met folie.
8. Als de brioche gevormd is, laat ze dan 1 tot 1,5 uur rijzen, afhankelijk van de temperatuur van de kamer.
9. Vervolgens, bestrijk ze met de eidooier opgelost met een paar druppels water, en bak ze in de voorverwarmde oven op 150°C gedurende 45 minuten voor de grote stukken, 20 tot 30 minuten voor de kleinere.
10. En voilà, je kunt genieten van de geur van de brioche die in de oven bakt, en je zult je tegoed doen!