

Vendeense brioche (Olivier Lainé, Ritz)

Préparation : 35 min • Cuisson : 30 min

Ingrédients

- 500g bloem T45
- 80g suiker
- 8g zout
- 20g gist
- 100g dikke room
- 3 eieren
- 120g ongezouten boter
- 15g amber rum
- 20g sinaasbloesemwater
- 1 ei voor het glazuur

Préparation

1. Een nieuw recept voor brioche, ja, maar niet zomaar een, want het is het recept van chef Olivier Laine, die sinds enkele weken aan het hoofd staat van het Ritz (en daarvoor al lange tijd op de Ritz Escoffier school).
2. Hij heeft het recept gedeeld op zijn Instagram-account en ik wilde het natuurlijk uitproberen.
3. Het is een Vendéense brioche, op basis van dikke room, super zacht en rekbaar, en die goed meerdere dagen bewaard kan worden.
4. Ik raad je natuurlijk aan om ingrediënten van goede kwaliteit te gebruiken, voor mij boter en room uit Bresse (dat zal invloed hebben op de smaak en de uiteindelijke textuur van de brioche).
5. Als je het meerdere dagen wilt bewaren, denk er dan aan om het altijd goed in te pakken en, indien mogelijk, in een brooddoos te bewaren (de link naar de mijne staat hieronder).
6. In het ergste geval, 30-40 seconden in de magnetron met een glas water of in plakken in de toaster en je zult zelfs 5 of 6 dagen na het bakken genieten
Materiaal :Ik heb mijn Kenwood Cooking Chef robot gebruikt / code FLAVIE = 3 accessoires naar keuze gratis bij aankoop van de robot / code FLAVIE = 20% korting op alle accessoires
Brooddoos voor bewaring: code FLAVIE10 = 10 korting op je eerste bestelling
Bereidingstijd : 30 minuten + minimaal 2u30 rust + ongeveer 30 minuten bakken
Voor een brioche van ongeveer 25 cm lang :
Ingrediënten : bloem T45 suiker zout gist dikke room 3 eieren ongezouten boter amber rum sinaasbloesemwater 1 ei voor het glazuur
Recept : Meng de bloem, de verkrumelde gist, de suiker, het zout, de eieren, de rum en het sinaasbloesemwater.
7. Knead een paar minuten (het deeg is vrij compact, dat is normaal, om het soepeler te maken heb ik geleidelijk de dikke room toegevoegd tijdens het kneden, terwijl de chef het pas later toevoegt, samen met de boter).
8. Het deeg moet glad zijn en van de wanden van de kom loskomen.
9. Voeg dan de in kleine stukjes gesneden boter toe (en de room als je die nog niet eerder hebt toegevoegd).
10. Knead opnieuw een paar minuten, het deeg moet glad en elastisch zijn, en van de wanden van de kom loskomen.
11. Vorm een bal, laat deze vervolgens 30 minuten rijzen op kamertemperatuur.
12. Daarna heb ik het in de koelkast gezet voor een nacht, maar dat is niet verplicht, je kunt meteen doorgaan met vormen.
13. Vorm het deeg in de gewenste vorm: ballen in een cakevorm, een vlecht met 3 of 4 strengen, individuele stukjes voor een vorm van melkbrood... Laat 2 uur rijzen op kamertemperatuur en bestrijk de brioche vervolgens met een losgeklopt ei met een kwast.

14. Bak in de voorverwarmde oven op 170°C gedurende ongeveer een half uur.
15. Laat afkoelen en geniet ervan!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com