



Het virtuele Restaurant

Brioche brood / cake



- Home
- Menu
- Voorgerechten
- Hoofdgerechten
- Nagerechten
- Sauzen
- Patisserie
- Confiserie
- Salades
- Speciaal
- Één pans gerechten
- Leuk als hobby
- Fotoalbum
- Tabellen
- Begrippen
- Handige tips
- Gastenboek
- Contact
- Sitemap

	<p>De auteur van deze site is op generlei wijze aansprakelijk voor het mislukken van de producten door welke oorzaak dan ook.</p>
RECEPTUUR	WERKWIJZE
<p>250 gr. bloem 7 gr. gist (1 zakje) 5 gr. zout 20 gr suiker 125 roomboter in blokjes 2 eieren + 2 dooiers 70 ml melk</p>	<p>Meng de bloem, gist, zout en suiker met een lepel in de kom van de keukenmachine. Zet de keukenmachine op lage snelheid aan. Voeg de 2 hele eieren plus 1 eidooier toe en giet de melk erbij. Laat dit geheel 2 minuten op lage snelheid kneden en laat de keukenmachine dan zo'n 8 minuten op matige snelheid kneden. Dan wordt het deeg elastisch. Blokje voor blokje boter erbij. Vervolgens voeg je blokje voor blokje de boter toe. Ik wacht steeds tot een blokje redelijk is opgenomen voordat ik het volgende blokje toevoeg. Laat het deeg goed kneden tot alle boter is opgenomen. Dek de kom af met plasticfolie en laat het deeg minimaal 2 uur in de koelkast rusten. Een nachtje kan ook. Nog eens kneden. Vervolgens kneed je het deeg opnieuw, 1 of 2 minuten. Dan maak je het extra luchtig. Zet het opnieuw een uur weg, onder een theedoek op kamertemperatuur. Het deeg moet daarna in volume verdubbeld zijn. Verwarm de oven op 180 ° C. . Leg het deeg in een bak- of cakeblik en bestrijk het briochedeeg met de tweede eidooier. Bak de brioche zo'n 25-30 minuten in een voorverwarmde oven.</p>

