



BROOD + BROODJES

BRIOCHE

ingrediënten

250 g bloem, 2 g zout, 50 g fijne suiker, 20 g gist, 100 ml melk, 2 eieren, 60 g zachte boter, boter om in te vetten, extra bloem

VOOR DE AFWERKING:

1 ei

bereiding

Doe de bloem in een keukenrobot met deeghaken. Strooi langs de zijkant van de kom het zout en in het midden de suiker. Los de gist op in de lauwe melk. Giet geleidelijk aan de melk in het midden van de bloem en meng met de deeghaken. Doe er de eieren bij en kneed deze door het deeg. Voeg er de blokjes boter bij en kneed verder gedurende 7 minuten tot een elastisch, plakkerig deeg. Bedek met een vochtige keukenhanddoek. Haal van het deeg 25 g af, kneed er extra bloem doorheen en bol op tot een deegbolletje. Beboter een gekartelde briochevorm van 8 cm hoog met als bodem 11 cm Ø, boven 22 cm Ø. Doe er het deeg in en leg het deegbolletje in het midden op het deeg. Bestrijk met losgeklopt ei. Laat het afgedekt minstens 1 uur narijzen onder een vochtige handdoek. Bak in een voorverwarmde oven van 190 °C gedurende 35 minuten. Ontvorm en laat afkoelen op een taartrooster.

