



Saucisson brioché

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	20 Mins
Rusttijd	13 Hrs
Gaartijd	30 Mins
Porties	6
Apparaat	Combair-Steam SE vanaf 2015

saucisson

1 saucisson, rauw

De saucisson op een geschikte gaarplaat leggen, de kernthermometer in de saucisson steken en de gaarplaat in de gaarruimte schuiven. Stomen tot de kerntemperatuur bereikt is.

Steaming 100 °C, tot oventemperatuur 70 °C (max 1 Hrs)

De saucisson over nacht in de koelkast laten afkoelen.

Brioche

250 g bloem

3 eieren

125 g boter, kamertemperatuur

20 g suiker

7 g droge gist

5 g zout

Voor het deeg bloem, boter, suiker en droge gist in een kom doen en met behulp van de keukenmachine gedurende 1 minuut op een lage stand mengen. Zout toevoegen en gedurende 1 minuut verder mengen. Tenslotte de eieren stuk voor stuk toevoegen en 10 minuten op de hoogste stand kneden.

Het deeg met de functie «Laten rijzen» ca. 1 uur laten rijzen tot het dubbele volume.

Het deeg rechthoekig en overeenkomstig de grootte van de saucisson platdrukken. De randen boven en beneden dienen hierbij iets dunner te zijn. De saucisson in het midden plaatsen en in het deeg inpakken. De brioche met de naad naar beneden op een met bakpapier beklede bakplaat leggen en 20 minuten laten rusten.

Appliance preheating

Ovenruimte tot 140 °C op Hot air humid (voor)verwarmen

De bakplaat in de voorverwarmde gaarruimte schuiven. Bakken.

Put the pastry in

Hot air humid 140 °C gedurende 20 Mins

Hot air humid 160 °C gedurende 10 Mins





Accessoires

Bakplaat

Roestvrijstalen plaat

