Brioches

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	30 Mins
Rusttijd	13 Hrs
Gaartijd	40 Mins
Stuks	12
Apparaat	CombiSteamer V6000 45 vanaf 2021

Deze kleine brioches met topping onderscheiden zich door hun zacht, boterig deeg, met een fijn aroma. Met hun goudbruine korst en delicate textuur zijn ze een heerlijke keuze voor een smakelijk ontbijt.

Deeg

500 g Witte bloem

50 g Suiker

2 TL Zout (ca. 14 g)

½ blokjes gist (ongeveer 20 g verkruimeld)

75 ml melk

4 Eieren

200 g Boter, in stukjes

Vormen

1 Eidooier

1 EL melk

Deeg

De bloem, de suiker en het zout in de kom van de keukenrobot mengen. De gist toevoegen en mengen. Melk en eieren toevoegen, met de kneedhaak van de keukenrobot ca. 10 minuten tot een zacht, glad deeg kneden. Blijven kneden en daarbij de boter stukje bij beetje toevoegen en wachten tot deze goed is ingewerkt. Blijven kneden tot het deeg heel glad en zacht is en loskomt van de rand van de kom. Het deeg losjes in folie verpakken, ca. 12 uur of een nacht in de koelkast laten rijzen.

Vormen

Het deeg in 12 porties verdelen. Een klein stukje per portie afsnijden, elk stuk tot een kleine en een grote bal vormen. In elke van de grote ballen met een vinger of een met bloem bestrooide troffelsteel een gat maken, in de voorbereide vormpjes plaatsen en met een beetje melk- en eierdooiermengsel bestrijken. De kleine ballen lichtjes tot een wig vormen, met de wig vooraan in de gaten van de grote ballen plaatsen en met een beetje melk- en eierdooiermengsel bestrijken. De vormpjes op een bakplaat in de oven schuiven en ongeveer 30 minuten laten rijzen op 32 °C met behulp van de functie 'profi-bakken rijzen'. De brioches eruit halen, de oven met ‘profi-bakken bestreken’ voorverwarmen op 160 °C. De brioches nogmaals met het mengsel van eigeel en melk bestrijken, met het rooster in de voorverwarmde oven schuiven en dan ca. 25 minuten bakken.

Profi-bakken Laten rijzen 32 °C gedurende 30 Mins

Ovenruimte tot 160 °C op Profi-bakken bestreken (voor)verwarmen

Put the pastry in

Profi-bakken bestreken 160 °C gedurende 25 Mins

Accessoires

12 brioche-vormpjes van ca. 10 cm (diameter), ingevet

Rooster

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	17.04.2025