

# Brioche



Simple

## Temperatuur en baktijd:

Elektrische oven: 180 °C (voorverwarmd)

Heteluchtoven: 160 °C (voorverwarmd)

Gasoven: stand 2 - 3 (voorverwarmd)

Baktijd: ca 25 minuten

## Ingrediënten:

125 g koude boter

225 g bloem

1 zakje Dr. Oetker Gist

½ theelepel zout

1 ei

1 eigeel

20 g suiker

75 ml melk

Voor het bestrijken:

1 eigeel

2 eetlepels melk

boter om de vorm in te vetten

6 briochevormen (8 cm)

## Bereidingswijze:

Snijd de koude boter in stukjes. Zeef de bloem in een mengkom. Meng zorgvuldig de gist door de bloem. Voeg zout, ei, eigeel, suiker en melk toe en kneed het geheel met een mixer met deeghaken, eerst op de laagste en daarna ongeveer 3 minuten op de hoogste stand. Voeg de koude stukjes boter toe en mix ongeveer twee minuten tot een glad deeg ontstaat. Dek het deeg af met een plastic folie en zet het dertig minuten in de koelkast.

Vet ondertussen de briochevormen in en verwarm de oven voor. Kneed





het deeg nog een keer door op een met bloem bestoven werkblad. Verdeel het daarna in 7 gelijke stukken. Vorm van zes stukken zes bolletjes en doe het deeg in de briochevormen. Druk met een lepel in een kuiltje in het midden van de deegbolletjes. Verdeel het overgebleven deegbolletje in zes stukjes. Maak van deze stukjes een druppel en leg deze (met de spitse kant naar onder) in de kuiltjes van de bolletjes. Laat de brioches afgedekt met plastic folie tien minuten rijzen bij kamertemperatuur. Meng het eigeel met de melk en bestrijk de brioches hiermee. Pas op dat er geen eigeel op de rand van de vormpjes blijft kleven want dan rijzen de brioches niet gelijkmatig. Laat de brioches nogmaals rijzen tot het volume verdubbeld is. Zet de vormen op het rooster en plaats het rooster in de oven en bak de brioches.

Tien minuten na baktijd kunnen de bakvormen verwijderd worden. Laat de brioches afkoelen op een keukenrooster.

**Tips:**

- U kunt de brioches een dag van te voren maken. De volgende dag kunt u de Brioches even vijf minuten in de oven opwarmen op de aangegeven oventemperatuur.
- Het gistdeeg kan een avond van te voren worden bereid. Zet het deeg een nacht in de koelkast.

**Dr. Oetker producten:**

Dr. Oetker Gist

© Copyright 2012 s.a. Dr. Oetker n.v. - [www.oetker.be](http://www.oetker.be)