

Brioche

RECEPTUUR

| | | |
|-------|-----------------------|------------|
| 70 % | Prémax IJsselmeer | 7.000 gram |
| 30 % | Super Patent Kristal | 3.000 gram |
| 10 % | Stollenpoeder | 1.000 gram |
| 6 % | Kristalsuiker | 600 gram |
| 6 % | Gist | 600 gram |
| 2,2 % | Zout | 220 gram |
| 25 % | Ei | 2.500 gram |
| 30 % | Melk | 3.000 gram |
| 35 % | Roomboter (hooiboter) | 3.500 gram |

WERKWIJZE

- Maak van alle grondstoffen behalve de boter een goed afgekneed deeg. Wanneer het deeg klaar is de boter erdoor draaien
- Deeg afwegen op bv. 1.800 gram en opbollen. Na 15 minuten verdelen en opbollen in 30 stuks. Op plaatje zetten en onder plastic in de koeling
- Na minimaal 3 uur of de volgende dag verder verwerken
- Deegbolletjes in 3 stappen tot een strengel rollen en medeleren
- Voor het bakken strijken met ei en wat gehakte pompoenpitten op strooien
- Bakken op 200°C of 165°C in een heteluchtoven met een klein pufje stoom gedurende 12 á 14 minuten



BRIOCHE