

Brioche

Kaas/mosterd

RECEPTUUR

100 % Brioche deeg 5.000 gram

VULLING

Grove Franse Mosterd
Geraspte belegen kaas

KAASKOEKJE

Geraspte kaas

WERKWIJZE

- Deeg vanuit de koeling
- Deeg uitrollen op 3 mm dik, 40 cm breed
- Dun laagje mosterd op strijken en vervolgens geraspte kaas op strooien (onderste 2 cm vrijhouden)
- Pil oprollen en vervolgens snecken snijden van 3 cm (ca 80 gram)
- Vervolgens in gangmaker ringen of beschuitdoppen leggen met een onder plakje geprikt 1,5 mm dik met een Ø 6cm
- Strijken met ei en bakken in een oven van 190 - 200°C gedurende 14 minuten
- Na het bakken eventueel afwerken met een kaas koekje, geraspte kaas op een plaat strooien met bakpapier en in een oven van 210°C gedurende 7 minuten. Een paar minuten laten afkoelen en het gewenste model uitsteken

**KAAS/
MOSTERD
BRIOCHE**