

# Hamburger brioche

👑 SUPER PATENT KRISTAL & ARTISANAAL

## RECEPTUUR

70 %	Super Patent Kristal...	7.000 gram
30 %	Artisanaal.....	3.000 gram
10 %	Stollenpoeder .....	1.000 gram
6 %	Kristalsuiker .....	600 gram
2,2 %	Zout.....	220 gram
1 %	Komijn.....	100 gram
1 %	Kurkuma.....	100 gram
6 %	Gist.....	600 gram
30 %	Ei.....	3.000 gram
30 %	Volle melk.....	3.000 gram
25 %	Boter.....	2.500 gram

## WERKWIJZE

- Van alle grondstoffen behalve de boter een goed af gekneet deeg kneden.
- Zodra het deeg voor 80% klaar is, de boter erdoor draaien en afkneden.
- Deegtemperatuur op 26°C.
- Afwegen en opbollen: voor 30 stuks 1800 gram.
- Na 15 minuten verdelen en opbollen.
- Strijken met een sterk ei-strijksel: 2/3 ei en 1/3 dooier.
- Opzetten en vervolgens in de narijs (kan ook via de koeling).
- Narijs ca. 80 minuten.
- Decoreer eventueel naar wens met sesamzaadjes.
- Bakken op 200°C, gedurende ca. 12 minuten.
- Net afgekoeld in plastic verpakken om uitdroging te voorkomen.

## BBQ SERVEERTIP

Uw klant kan deze brioche broodjes ook warm eten. Snijd de broodjes open en leg ze met de binnenkant naar beneden heel kort op de BBQ.

