

Brioche roombroodjes

Image



Brioche roombroodjes

Heerlijke brioche, gevuld met luchtige Zwitserse room!

26°C

180°C

ca. 12 min

145 stuks

Ingrediënten

Deeg:

3.750 gr Tarwebloem T45 75%
1.250 gr Tarwebloem T65 25%
300 gr Gist 6%
200 gr Suiker 4%
500 gr Damco stollenpoeder 10%
1.250 gr Boter 25%
1.500 gr Vers ei 30%
250 gr Bio Desem Traditioneel, doorgestart 5%
75 gr Zout 1,5%
1.250 gr Water ca. 25%

Zwitserse room:

3.000 gr Water, 6-8°C
1.950 gr Damco luchtige Zwitserse roommix

Overig:

Damcosnow
Assorti Prestige® fruit

Instructies [Afdrukken](#) [Download PDF](#)

Werkwijze deeg:

1. Meng alle grondstoffen, behalve de boter, door elkaar en kneed dit tot een redelijk glad deeg.
2. Voeg vervolgens de boter toe en kneed het deeg helemaal glad.
3. De gewenste deegtemperatuur is 26°

C.

4. Weeg het deeg af op 2.100 gram voor 30 stuks (van 70 gram) en bol deze op en plaats deze in een ring van 6 cm Ø

en een hoogte van 8 cm.
5. Laat deze ca. 90 minuten rijzen totdat de ring voor 75% is volgerezen.
6. Plaats een bakplaat op de ringen en bak af in een heteluchtoven op 180°C gedurende ca. 12 minuten.
7. Los direct na het bakken en laat afkoelen.

Werkwijze Zwitserse room:

1. Mix de **Damco luchtige Zwitserse roommix** en het water 1 minuut in de 1e versnelling met de garde.
2. Klop vervolgens 5 minuten op in de 3e versnelling.

Opbouw:

1. Druk een gat in het midden van de broodjes en vul met 40 gram **Damco luchtige Zwitserse roommix**.
2. Werk af met **Damcosnow** en Prestige®

fruit.

Image



Image



Image

