

## Brioche op twee manieren

**Image**



# Brioche op twee manieren

Heerlijke brioche, met twee variaties!

26°C

190°C

ca. 12 min

40 stuks

## Ingrediënten

### Brioche deeg basisrecept:

1.000 gr Tarwebloem T55 100%  
50 gr Gist 5%  
10 gr Zout 1%  
10 gr Citroenrasp ZKZC 1%  
20 gr Suiker 2%  
100 gr Water, 30°C 10%  
430 gr Losgeklopt vers ei, 5°C 43%  
500 gr Boter, 5°C 50%

### Brioche Vendéenne:

800 gr Brioche deeg  
60 st Prestige® Kruisbessen  
80 gr Ei strijksel  
200 gr Damco amandelspijs  
5 gr Citroenrasp ZKZC  
100 gr Grove greinsuiker

### Brioche klassiek:

1.000 gr Brioche deeg  
20 st Prestige® Kruisbessen  
300 gr Damco amandelspijs

10 gr Citroenrasp ZKZC  
80 gr Ei strijksel  
100 gr Grove greinsuiker

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

### Werkwijze brioche deeg basisrecept:

1. Maak een brioche deeg en voeg pas als het gluten netwerk is ontstaan de suiker en boter in kleine stukjes toe.
2. Doe in een deegbak en dek af.
3. Laat minimaal 12 uur in de koeling staan voor een trage bulkrijs.

### Werkwijze brioche Vendéenne:

1. Weeg het deeg af in stukken van 40 gram.
2. Meng **Damco amandelspijs** en **citroenrasp ZKZC** en rol balletjes van 10 gram.
3. Druk het deeg in balletjes plat en leg de **Damco amandelspijs** erop.
4. Bol op spanning en druk plat in de houten bakringen.
5. Strijk in en leg er 3 kruisbessen op.
6. Bestrooi met de grove greinsuiker en laat rijzen.
7. Bak af op 190°

C gedurende ca. 12 minuten.

### Werkwijze brioche klassiek:

1. Weeg het deeg af in stukken van 50 gram.
2. Maak de spijs aan met **citroenrasp ZKZC** en verdeel in porties van 15 gram.
3. Rol om de kruisbes heen.
4. Druk de bolletjes deeg plat.
5. Vouw de spijs kruisbes erin en zet op spanning.
6. Doe in ingevette bakvormen en strijk in, bestrooi daarna met greinsuiker en laat rijzen.
7. Bak af op 190°

C gedurende ca. 12 minuten.

\*Een trage bulkrijs maakt dat het glutennetwerk niet kapot gesneden wordt door de suiker. Het resultaat is dat je een meer wolkerige textuur krijgt. Bovendien zorgt dit voor verbetering van de smaak.

## **Image**





**Image**





**Image**

