

Brioche au sucre

Image



Brioche au sucre

Brioche of suikerbrood? Waarom geen combinatie van beide? Smakelijk!

ca. 24 - 26°C

210°C

ca. 20 min

19 stuks

Ingrediënten

4.000 gram Tarwebloem 100%

1.800 gram Water 45%

680 gram Witte basterd suiker 17%

480 gram Wiener hefeteig soft 12%

400 gram Roomboter 10%

320 gram Gist 8%

60 gram Zout 1.5%

1.200 gram Suikernibs P4 30%

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

1. Draai met een spiraalkneder van alle grondstoffen (exclusief de roomboter) een goed gekneet deeg en voeg de laatste 3 minuten van het kneden de roomboter toe (4 - 5 minuten langzaam, 4 - 6 minuten snel). De gewenste deegtemperatuur is ca. 24 - 26°C.
2. Draai de suikernibs door het deeg.
3. Het deeg afwegen op 450 gram en strak opbollen.
4. Geef ca. 10 minuten bolrijs.
5. Daarna de bol omkeren en een beetje plat drukken, vervolgens met een deegsteker, van 6 cm breed, 3 keer insteken zodat er een ster zichtbaar wordt.
6. De bol oppakken en binnenstebuiten draaien en er ontstaat een ster.
7. Geef het deeg ca. 40 minuten narijs.
8. Na het afbakken bestrijken met gesmolten roomboter.

Baktemperatuur: 210°C (conventionele oven)

Baktijd: ca. 20 minuten

Aantal: ca. 17 stuks

Image

