

Pistache brioche

Image



Pistache brioche

Een brood vol rijke smaken. Een malse brioche met heerlijke amandel-pistache vulling!

220°C (afzakkend)

28 min

16 stuks

Ingrediënten

Briochedeeg:

2.000 gram Bloem 100%
600 gram Bak Speciaal Douceur 30%
60 gram Gist 3%
1.100 gram Water 55%
30 gram Zout 1.5%
400 gram Boter 20%

Amandel-pistache vulling:

2.000 gram Damco amandelspijs KK superieur
150 gram Water
250 gram Babbi pistache 100% deluxe

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

Briochedeeg:

1. Knead van alle ingrediënten (behalve de boter) een goed afgeknead deeg.
2. Als het deeg voor 70% is geknead, de boter toevoegen. Gewenste deegtemperatuur is 26°C.
3. Weeg stukken af van 250 gram.
4. Maak de deegstukken op als broden, door ze een beetje plat te drukken.
5. Leg de deegstukken minimaal 30 minuten in de koelkast voor verwerking.

Amandel-pistachevulling:

1. Draai de amandelspijs en het water zacht en voeg vervolgens de pistachepasta toe, draai tot een homogene massa.

Opmaken:

1. Zorg dat het deeg goed gekoeld is voor verwerking.

2. Rol een stuk deeg uit op 1.75 mm zodat er een langwerpige vierkante plak ontstaat van 20x35cm.
3. Bestrijk deze volledig met 150 gram amandel-pistachevulling.
4. Rol de plak op zodat er een rol van ca. 35 cm ontstaat en steek deze over de lengte door het midden.
5. Zorg dat de snijkant boven ligt en vlecht dan de twee strengen met elkaar.
6. Rol deze op zodat de vulling boven blijft en leg deze in een bakvorm van 16 cm Ø.
7. Plaats de brioches ongeveer 60 minuten in een rijskast van 28°C en bak vervolgens.
8. Smeer de brioches na het bakken af met honing en strooi hier een paar geroosterde pistachenootjes overheen.

Image

