

Karamel noten Brioche

Ingrediënten

100%

10%

2%

10%

0,5%

40%

2%

50%

Bloem

Volle melk

artikelnummer 65065

Honing

Suiker

artikelnummer 03011

Gist

artikelnummer 64006

Heel Ei

artikelnummer 65718

Zout

Roomboter

artikelnummer 65004

Vulling op basis van 1700 gram deeg –
5 stuks brioche

250gr

Karamelblokjes

artikelnummer 73577

125gr

Gebruneerde noten

artikelnummer 30991

Bakvorm

4 st

Houten bakvorm

rechthoek

artikelnummer 41314

Werkwijze

1. Weeg de grondstoffen af, meng alles behalve de boter en kneed het deeg voor 2/3 goed af.
2. Voeg de roomboter toe en draai totdat je een mooi elastisch deeg hebt.
3. Weeg bolletjes van 56 gram af en plaats 6 bolletjes in een bakvorm
4. Laat 75 minuten rijzen
5. Bak af op 160 graden Celsius, 20 minuten.

Kaneel Brioche

Vervang de karamelblokjes en de gebruneerde noten voor 170 gram kaneel granules (artikelnummer 03056) voor een heerlijke kaneel brioche. Deze zoete broodjes zijn perfect voor bij het Kerstontbijt of brunch.



Recept