

Speculaas Brioche

Ingrediënten

100%	Bloem
10%	Volle melk artikelnummer 65065
2%	Honing
10%	Suiker artikelnummer 03011
0,5%	Gist artikelnummer 64006
40%	Heel Ei artikelnummer 65718
2%	Zout
50%	Roomboter artikelnummer 65004

Vulling op basis van 1700 gram deeg – 5 stuks brioche

15gr	Speculaaskruiden artikelnummer 31200
150gr	Bakkers kruidnoten artikelnummer 69098

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.

Sint Brioche

Zacht en luchtig brood met smaken van kaneel en kruidnoten. Perfect voor een weekendontbijtje tijdens de Sinterklaasdagen. Serveer met roomboter of eet lekker bij de koffie of thee.



INFORMATIE