

INGREDIËNTEN

Voor 6 personen
170 gr bloem
snuf zout
110 gr boter
10 gr (vanille)suiker
25 ml melk
2 eieren
1 extra ei (om te bestrijken)
1/2 zakje gist (3,5 gr)
1/2 theelepel kaneel
(optioneel)

BRIOCHE BREEKBROOD

Bevat per portie: Kcal: 273 | Eiwit: 5,3 gr | Koolhydraten: 24,0 gr | Vet: 17,0 gr | Vezels: 0,9 gr

ZO MAAK JE HET

• Zorg ervoor dat de boter op kamertemperatuur is als je begint met dit recept.
• Doe de boter in een ruime kom en klop het met een garde luchtig.
• Meng (in een andere kom) de bloem, kaneel en het zout door elkaar.
• Verwarm de melk tot deze lauwwarm is en roer de gist en de suiker erdoor.
• Voeg alles nu toe aan de luchtige boter en meng het goed door elkaar.
• Voeg vervolgens één voor één de (twee) eieren toe en roer deze door het deeg.
• Vet een kom in met olie en doe daar het deeg in. Dek het deeg af met een ingevet stukje plasticfolie en laat het een half uur rijzen op kamertemperatuur.
• Zet het deeg vervolgens minimaal half uur in de koelkast zodat het kan rusten en opstijven.
• Haal het deeg uit de koelkast en kneed het even door. Verdeel het vervolgens in 12 (ongeveer) gelijke stukken en maak daar bolletjes van.
• Neem een cakeblik, bakblik of kleine springvorm en zet de bolletjes daarin. Dek het geheel weer af met plasticfolie en laat het nog ongeveer 1,5 uur rijzen op kamertemperatuur. De bolletjes hoeven nog niet strak tegen elkaar aan te staan als je ze in de vorm doet. Er mag best wat ruimte tussen zitten. Die ruimte verdwijnt namelijk vanzelf tijdens het rijzen.
• Verwarm de oven voor op 180 graden.
• Klop een ei los en smeer de brioche er mee in. Bak de brioche in ongeveer 35 minuten gaar. Zet de oven halverwege eventueel iets lager als de brioche te donker lijkt te worden.

TIPS EN TRICKS

• De kaneel kun je ook weglaten. Wij zijn er gek op, maar als je minder van kaneel houdt kan het je broodje ook ‘verpesten’.
• Het deeg is net nadat je het gemaakt hebt best wel dun. Het zit meer tussen een beslag en een deeg in. Dat is de bedoeling. Geen zorgen dus :)
• Je kunt er ook voor kiezen om het deeg de avond van tevoren te maken. Het kan dan de hele nacht in de koelkast rusten. De volgende dag kun je het dan verder verwerken. Houd er wel rekening mee dat je het dan nog wel 1,5 uur moet laten rijzen. Ontbijten met de brioche wordt dan dus lastig. Tenzij je extra vroeg opstaat.
• Misschien is het wel het beste plan om het deeg ‘s ochtends te maken en in de koelkast te leggen. ‘s Avonds (na het eten) haal je het uit de koelkast, doe je het in de vorm en laat je het rijzen. Dan bak je de brioche af en ga je naar bed met het mooie vooruitzicht dat er de volgende ochtend een verse brioche op je staat te wachten. Het is maar net wat je makkelijk vindt.