

# Brioche



## INGREDIËNTEN

- ▷ 500 g bloem
- ▷ 250 g eierdooiers
- ▷ 250 g melk
- ▷ 50 g griessuiker
- ▷ 8 g zout
- ▷ 30 g biologische gist
- ▷ 150 g Corman Fusion

## BEREIDING

- Gebruik koude eieren. Meng langzaam gedurende ongeveer 5 minuten alle ingrediënten, behalve Fusion.
- Kneed het beslag in de keukenrobot gedurende ongeveer 10 minuten op de 2<sup>e</sup> snelheid. Voeg geleidelijk de mengeling Fusion toe tot het deeg niet meer kleeft.
- Na het kneden moet het deeg 24 °C zijn. Laat 1 uur rusten op kamertemperatuur.
- Rol het deeg uit op een plaat en bedek het met plasticfolie, plaats vervolgens gedurende 30 minuten in de diepvriezer om het gisten te stoppen.
- Bewaar in de koelkast.
- Snijd stukken van 40 g uit en vorm ballen. Bak de eerste keer goudbruin en laat vervolgens anderhalf uur rijzen op 25 °C. Bak opnieuw bruin.
- Bak op 220 °C in een vloeroven of op 190 °C in een heteluchtoven.

## OPMERKING

- Als u beignets wilt maken van de brioches kunt u ze bakken in Fusion op 180 °C tot ze egaal gekleurd zijn.