

Briochebrood

Ingrediënten :

330 g melk
30 g gist of 1 zakje droge gist
650 g bloem
80 g melkerijboter, geen margarine !
1 ei
60 g suiker
Klein snuifje zout (op het laatste !!)

1 ei om los te kloppen en te doreren.

Thermomix bereiding:

Doe de melk in mengkom en verwarm tot lauwwarm.
Stel in: 37 °C / stand 1

Wacht tot de temperatuur bereikt is.

Doe alle overige ingrediënten uitgez. suiker en zout in de mengkom en meng alles goed samen, hou uw apparaat vast.

Stel in: 10 sec / stand 7

Kneed het deeg.

Stel in: 3 min / deksel dicht stand / kneed programma (graantje)

Na 2 minuten mag suiker en zout erbij.

Stort het deeg in een kom en haal het onder het mes klevende deeg uit door op de turbo knop te drukken. Kies hiervoor de 'deksel dicht stand'.

Laat het deeg 60 minuten rijzen onder een keuken handdoek.

Eventueel nog eens tussendoor met de hand kneden.

Verdeel het deeg over kleine vormpjes of over één grote vorm.

Doreer met losgeklopt ei.

Bak 45 minuten in een voorverwarmde oven op 170 °C.

