

Brioche brood recept

 ± 1 uur

 ± 2.5 uur

 20 personen



Brioche brood, kort gezegd ook wel brioche genoemd, is een heerlijk zoet witbrood dat oorspronkelijk uit Frankrijk komt. Een klassiek brioche bestaat uit een grote bol met daarop allerlei kleinere bolletjes. Wij vonden het leuk om met allerlei kleine bolletjes een brioche te maken. Al met al is het een heerlijk brood die helemaal niet lastig is om te maken, maar wel wat geduld vergt. Ben je benieuwd geworden naar hoe je zelf dit brood kunt maken? Lees dan snel verder voor ons brioche brood recept!

Het maken van brioche brood

Wanneer je net begint met het bakken van broden, is het recept van dit brood heel erg leuk om uit te proberen. Het is namelijk helemaal niet moeilijk om dit brood te maken, want de handelingen zijn simpel en er kan niet veel mis gaan. Het kost wel wat tijd om dit brood te maken. Dat komt doordat het brooddeeg eerst 12 uren moet rijzen. Daarom kun je het deeg het beste een avond van tevoren maken en het bakproces de volgende ochtend vervolgen. Houd er wel rekening mee dat het brood de volgende dag nog 70 minuten moet narijzen. Als het brood eenmaal gebakken is, zal je merken dat al dat wachten de moeite meer dan waard is. Dit brood is namelijk onwijs lekker!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 550 gram patentbloem;
- Halve theelepel zout;
- 7 gram gist;
- 100 gram kristalsuiker;
- Bakvorm 28 centimeter;
- Bakpapier.



Overige benodigdheden:

- 210 milliliter lauw warm melk;
- 3 eieren;
- 50 gram ongezoeten roomboter;
- 1 eigeel om af te smeren;
- Zonnebloemolie.

Recept

1. Verwarm de melk en de roomboter in een pannetje, totdat de boter is gesmolten.
2. Laat dit circa 3 minuten afkoelen.
3. Meng de bloem, suiker, gist en zout in een ruime kom door elkaar heen.
4. Kneed in circa 8 minuten de melk en de eieren op middelhoge stand erdoorheen.
Tip! Als je met de hand kneed, moet je het circa 16 minuten kneden.
5. Vet een andere kom in met zonnebloemolie.
6. Maak een bal van het deeg en leg deze in de ingevette kom.
7. Dek de kom af en laat het deeg circa 1,5 uur rijzen.
8. Druk de lucht uit het deeg.
9. Vorm van het deeg balletjes van 80 gram.
10. Bekleed de bakvorm met bakpapier.
11. Stapel telkens 2 bolletjes op elkaar en vul zodoende de bakvorm.
12. Laat het deeg nog 45 minuten rijzen.
13. Verwarm de oven voor op 180 graden (heteluchtoven).
14. Klop het eigeel los en smeer het brood in met het eigeel.
15. Bak het brood in circa 18 minuten goudbruin en gaar.
16. Haal het brioche brood uit de vorm en laat hem 30 minuten afkoelen.

Handige informatie

Het serveren van het brood

Zodra het brood uit het bakblik is, kun je deze al serveren. Dit brood is warm namelijk ontzettend lekker. Je kunt het brood zo uit de hand eten, maar deze natuurlijk ook beleggen met beleg naar keuze. Dit brood is trouwens ook heel goed koud te eten. Veel mensen vinden het lekker om koude briochebrood te beleggen met een jam of marmelade naar keuze. Ander zoet beleg doet het trouwens ook goed, al kunnen smaken uiteraard verschillen. Probeer dus vooral verschillende soorten beleg uit en kom erachter wat jij lekker vindt.



Goede basis voor andere gerechten

Naast dat je brioche heel goed zonder beleg en juist belegd kunt eten, kun je dit brood ook heel goed voor andere doeleinden gebruiken. Zo kun je met dit brood perfect lekkere wentelteefjes of een heerlijke broodpudding maken. Het brood leent zich er ook heel goed voor om het te roosteren. Met dit brood heb je dus een heerlijke basis voor het maken van verschillende gerechten.

Deel jouw brioche brood met ons!

Heb jij zelf met dit recept een brioche brood gemaakt? Dan zijn we erg benieuwd naar hoe het brood is geworden. Dat kun je aan ons laten zien door een foto van de taart te delen in jouw Instagram Stories. Als je ons tagt met [@baktotaal](https://www.instagram.com/baktotaal) kunnen wij jouw bakcreaties zien én delen met onze eigen volgers. En dat vinden wij onwijs leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)
- 1 x Keukenzout 1kg (Art.nr.: R18131)
- 1 x Bruggeman Desem & Gist (5x20gr) (Art.nr.: DH334)
- 1 x Kristalsuiker Van Gilse 1kg (Art.nr.: VG001)
- 1 x Patisse Verstelbare Cakevorm Profi 20-35cm (Art.nr.: 02938)
- 1 x Kitchen Craft Bakpapier 30 cm Rol 10 m (Art.nr.: SDISILPAPER)

