

# Brioche

Van een deelnemster aan een van de broodbakworkshops kreeg ik de vraag of ik haar kon leren om brioche te maken omdat ze dit zo'n ontzettend lekker brood vond. Ik had het brood nog niet eerder geproefd, laat staan zelf gebakken. Maar dat is dan wel weer het leuke van zulk soort vragen: je gaat nieuwe dingen uitproberen! De gene die me vroeg dit te bakken heeft een goede smaak: wat een óntzétend lekker brood is dit! Licht, maar toch rijk van smaak, een fluweelzachte kruim die smelt in je mond. Het deed denken aan een kwaliteitscroissant, maar dan zonder de kruimels en het gedoe dat bij het maken van getoerd deeg hoort. Ik was erg verrast dat een deeg dat waarvoor 50% boter, bijna 50% eieren en suiker bevat, zo "fluffy" kan worden! Wij aten de sneetjes met wat roomboter en aardbeien jam en even was het compleet stil...(als katjes muizen, miauwen ze tenslotte niet) maar toen de eerste happen doorgeslikt waren, verstomde de stilte. De oudste merkte op dat hij nog nooit zo'n zacht brood had gegeten, manlief vroeg of hij nog een stuk mocht, en de jongste riep uit dat zijn mama zo goed bakken kan. Ik heb wat stukjes veilig kunnen stellen voor de vriezer, maar dat ging onder luid protest. Reden genoeg om dit decadente brood ook eens te bakken denk ik zo. Ik maakte van dit recept een breekbrood met 12 broodjes, gebakken in een ronde springvorm met een doorsnede van 26 cm.



## **Ingrediënten:**

- 385 gram tarwebloem
- 115 gram (bloem met hoog glutenvormend eiwitgehalte, bijv. Manitoba)
- 12 gram (bakkers)zout
- 60 gram suiker
- 12 gram instant gist
- 48 gram koud water

- 245 gram koude eieren
- 250 gram koude roomboter

### **Werkwijze:**

- Doe beide bloemsoorten, zout en suiker in een kom en roer goed door met een garde.
- Voeg de instant gist toe en roer nog eens goed door.
- Voeg het water en de eieren toe.
- Kneed er in de machine in ca. 7 minuten tot een goed ontwikkeld deeg.
- Rol ondertussen de koude boter uit met een deegrol, hij wordt dan niet te warm, maar wel soepeler.
- Verdeel de boter in stukken en voeg deze toe aan het deeg.
- Kneed nog eens ca. 8-10 minuten. Eerst zal het deeg moeite hebben met al die toegevoegde boter, maar gaandeweg het kneden wordt de boter opgenomen en krijg je een prachtig, soepel deeg waar je een vliesje van kan trekken.
- Bol het deeg licht op en leg het in een licht met olie ingevette kom en dek af met een deksel.
- Zet gedurende een uur weg op kamertemperatuur.
- Vouw het deeg twee keer dubbel en zet het deeg een uur in de koelkast.
- Ontgas het deeg, vouw het dubbel en zet nog een uur in de koelkast.
- Verdeel het deeg in 12 gelijke stukken en bol deze op.
- Leg met enige tussenruimte in een ingevette springvorm van 26 of 28 cm doorsnede.
- Laat rijzen in een vochtige, tochtvrije ruimte van 26 graden Celsius tot de vorm 85% gevuld is en het deeg langzaam weer terugveert als je het met je vinger indrukt. Bij mij duurde dit 70 minuten.
- Verwarm de oven tijdig voor op 190 graden Celsius.
- Bestrijk het deeg met losgeklopt ei.
- Bak het brood in ca. 60 minuten goudbruin en gaar. Het eerste halfuur met onderwarmte en hetelucht, het tweede halfuur op 160 graden boven en onder warmte. Het brood kleurt snel te donker, houd het dus in de gaten tijdens het bakken. Controleer of de kerntemperatuur 95 graden is voordat je het brood uit de oven haalt.
- Laat het brood afkoelen op een rooster.
- Serveer bijv. met een beetje roomboter en aardbeienjam.

P.s. Als je 12 losse bolletjes maakt kan je deze 15 minuten bakken op 190 Celsius (onderwarmte met hetelucht)

Bron: "Bread" van Jeffrey Hamelman