

# BRIOCHE RECEPTEN

## AFBAKKEN IN DE OVEN

### SUIKERBROOD

Ingrediënten: aluminium suikerbrood bakvorm

- 250 gr brioche mix
- 12 gr droge of 25 gram verse gist
- 1,2 of 120 gr water

Voor de vulling

- 125 gram rozijnen
- 50 gram suikernibs P4
- 25 gram kaneelgranules
- 10 gram kleine bitterkoekjes

Werkwijze: Van de grondstoffen een goed gekneet deeg maken. Met de machine een willekeurig programma kiezen en meteen na het kneden het deeg uit de machine halen. De vulling erdoor knijpen. 20 Min. laten rusten, afgedekt met een theedoek. Platslaan, oprollen en in een ingevette aluminium bakvorm leggen. 50 min laten rijzen. Bakken in een voorverwarmde oven van 180°C, gedurende ongeveer 25 min. Bij een hetelucht circulatieoven de temperatuur 25° lager.

### CHOCOLADE SUIKERBROOD

Ingrediënten: aluminium suikerbrood bakvorm

- 250 gr brioche mix
- 10 gram droge of 20 gram verse gist
- 1,2 dl water

Voor de vulling

- 100 gram chocolade druppels
- 80 gram suikernibs P4

Werkwijze: Van de grondstoffen een goed gekneet deeg maken. Met de machine een willekeurig programma kiezen en meteen na het kneden het deeg uit de machine halen. De vulling erdoor knijpen. 20 Min. laten rusten, afgedekt met een theedoek. Platslaan, oprollen en in een ingevette aluminium bakvorm leggen. 50 min laten rijzen. Bakken in een voorverwarmde oven van 180°C, gedurende ongeveer 25 min. Bij een hetelucht circulatieoven de temperatuur 25° lager.

### AMARETTIBROOD

Ingrediënten: aluminium suikerbrood bakvorm

- 250 gr brioche mix
- 10 gram droge of 20 gram verse gist
- 1,1 dl of 110 gr water

Vulling:

- 125 gram rozijnen
- 25 gram kaneelgranules
- 40 kleine bitterkoekjes

Werkwijze: Van de grondstoffen een goed gekneet deeg maken. Met de machine een willekeurig programma kiezen en meteen na het kneden het deeg uit de machine halen. De vulling erdoor knijpen. 20 Min. laten rusten, afgedekt met een theedoek. Platslaan, oprollen en in een ingevette

aluminium bakvorm leggen. 50 min laten rijzen. Bakken in een voorverwarmde oven van 180°C, gedurende ongeveer 25 min. Bij een hetelucht circulatieoven de temperatuur 25° lager.

## **BRIOCHE'S** 8 stuks

Ingrediënten:

- 250 gr brioche mix
- 10 gram droge of 20 gram verse gist
- 1,2 of 120 gr water

Werkwijze: Van de mix, gist en water een goed deeg maken, met de hand of de broodbakmachine. Met de machine een willekeurig programma kiezen en meteen na het kneden het deeg uit de machine halen. 10 Min laten rusten. Verdelen in 8 porties van elk 45 gram. 3/4 Van elk bolletje tot een mooi bolletje draaien, van het andere 1/4 ook een bolletje maken. De grote bolletjes op een bakplaat zetten en in het midden indrukken, daar het kleine bolletje inleggen. 60 Min laten rijzen. Na de rijst het grote bolletje 4 keer inknippen met een schaar, zonder het kleine bolletje te raken. Bakken in een voorverwarmde oven van 180°C gedurende ongeveer 12 minuten.

## **WINTERBRIOCHE**

Ingrediënten:

- 250 gr brioche mix
- 5 gram droge of 10 gram verse gist
- 1,2 dl of 120 gr water
- 5 gram taaikruiden

Vulling

- 30 gram boter of margarine
- 25 gram bruine basterdsuiker
- 25 gram basterdsuiker
- theelepeltje anijszaad

Werkwijze: Van de grondstoffen een goed gekneet deeg maken. Met de machine een willekeurig programma kiezen en meteen na het kneden het deeg uit de machine halen. 20 Minuten laten rusten. Deeg plat drukken en rijkelijk instrijken met zachte boter en hierover een mengsel strooien van bruine basterd, witte basterd en anijszaad. Deeg met een deegkrabber in blokjes steken. Deze in een plat bakblik leggen. Narijs 40 minuten. Bakken in een voorverwarmde oven van 180°C gedurende ongeveer 20 minuten. Afstrijken met boter en bestoien met poedersuiker.

## **SARA OF ABRAHAM**

- 2 zakjes brioche mix
- 25 gram droge of 50 gram verse gist
- 4,2 dl of 420 gr water

Vulling

- 400 gram amandelspijs
- 200 gram rozijnen, krenten, geroosterde stukjes hazelnoot
- 150 gram muesli

Werkwijze: Van alle grondstoffen een stevig koel deeg maken. 10 Minuten laten rusten. Van 2/3 van dit deeg een plak rollen van 3mm dik. Hiervan een popmodel snijden. Het midden bestrijken met de spijs die eventueel smeugig is gemaakt met iets water. Daar de rest van de vulling over strooien. Nu de kanten naar binnen vouwen zodat een pop ontstaat en de vulling is bedekt. Omdraaien en op een plaat papier leggen. De rest van het deeg uitrollen op 2mm. Eventueel iets koelen. Een kroon aanbrengen van een getand stukje deeg. Ogen, wenkbrauwen, neus, snor, stola, cape en baard aanbrengen van plakjes deeg. 1 Ei loskloppen met iets melk en daar de pop 2 keer mee bestrijken. 40 Minuten laten rijzen. Bakken in een voorverwarmde oven van 180°C gedurende ongeveer 30 minuten.

Na afkoelen afwerken met marsepein, garneerglazuur, halve bigarreau's en halve amandelen, sesamzaad, maanzaad, ed. Als plakmiddel verdunde abrikozenjam gebruiken.