

BAR · RESTAURANT

THYM

BY PARKZICHT

THYM TO COOK: BRIOCHE

Wat heb je nodig?:

Ingevette ovenschaal in broodmaat
270 gram bloem
10 gram gedroogde gist
7 gram zout
20 gram witte basterdsuiker
3 eieren + 1 eigeel
125 gram koude boter
Keukenmachine met deeghaken

Wat ga je doen?:

1. Doe alle ingrediënten, behalve de boter, een voor een in de keukenmachine. Het is belangrijk dat het gist en het zout elkaar niet direct raken. Laat het een half uurtje kneden, totdat het elastisch is.
2. Als je ziet dat het deeg elastisch is en het los komt van de wanden, voeg je de koude boter toe. Laat de machine 8 tot 10 minuten op lage stand draaien.
3. Leg vervolgens de bol met deeg in een afgedekte schaal (plastic of vochtige handdoek) in de koelkast voor minimaal 8 uur.
4. Kneed het deeg weer goed door. Maak er dan 8 gelijke bolletjes van en leg ze in de ingevette ovenschaal en bestrijk het met eigeel met een snufje zout erin. Laat dit nog zo'n 1,5 uur op je aanrecht staan.
5. Verwarm de oven voor op 175 °C en bak de brioche in 25 minuten gaar.
6. Laat het brood zeker 5 minuten rusten alvorens je het eruit haalt.
7. Bon appétit!

Tip: Smeer je brioche met roomboter of met creme fraîche en zalm. Met nutella is het ook een feestje. De volgende dag nog brioche over? Maak er dan Pain Perdu van! (wentelteefjes).

Maak je een van onze gerechten? Maak een foto of filmpje en deel deze met ons via social media @thymbyparkzicht en #thymtocoook

WWW.THYM.NL