

## Brioche Parisienne / Brioche Parisienne



### **De boodschappen**

250 gram bloem

50 gram fijne suiker

5 gram vers of 7 gram droge gist

1 theelepel zout

70 ml melk

4 vrije uitloop-bio eieren

125 gram zachte boter

**Gebruik 9 cm vormpjes om 6 brioche te maken**

### **Zo maak je Brioche parisienne**

#### **Dag 1**

Zeef het meel in een grote kom en doe er zout, suiker, gist, melk en drie van de eieren bij.

Mix het met de deeghaken 5 minuten door elkaar.

Voeg de boter toe en mix nog 5 minuten langer.

Leg het deeg in een schone kom, dek het af en zet het in de ijskast.

**Laat het deeg een nacht opstijven dan is het morgen stevig en makkelijk te hanteren**

#### **Dag 2**

Spray de vormpjes met bakspray of vet ze in met boter.

Rol 6 ballen van het deeg tussen je handen en leg ze in de vormpjes.

Rol 6 kleine bolletjes en druk ze bovenop de brioche, als het 'hoofd'.

Laat het deeg 45 minuten rijzen in de oven op de laagste stand.

### **Verwarm de oven voor op 200°C en leg bakpapier op de bakplaat**

Klop het overgebleven ei los met een garde en bestrijk de brioche ermee.

Zet de vormpjes op de bakplaat en schuif hem in het midden van de oven.

Bak de Brioche in +/- 20 minuten goudbruin en laat ze wat afkoelen op een rooster.

Eet ze nog een beetje warm, lekker met boter en (homemade) jam!

## Brioche Parisienne / Brioche Parisienne



### Shopping list

250g plain flour

50g caster sugar

5 g fresh or 7 grams dry yeast

1 teaspoon salt

70 ml milk

4 free-range organic eggs

125 grams soft butter

**Use 9 cm moulds to make 6 brioche**

### How to make Brioche Parisienne

#### Day 1

Sift the flour into a large bowl, add salt, sugar, yeast, milk and three of the eggs.

Mix it with the dough hooks for 5 minutes then add the butter and mix for 5 minutes more.

Place the dough in a clean bowl, cover and refrigerate.

**Let the dough rest overnight, then it will be firm and easy to handle tomorrow**

#### Day 2

Spray the molds with cooking spray or grease them with butter.

Roll 6 balls of the dough between your hands and place them in the moulds.

Roll 6 small balls and press them on top of the brioche, as the 'head'.

Let the dough rise in the oven on the lowest setting for 45 minutes.

### Preheat the oven to 200°C and place baking paper on the baking tray

Beat the remaining egg with a whisk and brush the brioche with it.

Place the moulds on the baking tray and slide it into the middle of the oven.

Bake the Brioche for +/- 20 minutes until golden brown and let them cool slightly on a wire rack.

Eat them still a little warm, delicious with butter and (homemade) jam!