



Brioche

Opskrift af V-ZUG Ltd



Tilberedning	30 Min.
Hviletid	13 Timer
Tilberedningstid	40 Min.
Styk	12
Apparat	CombiSteamer V6000 45 fra 2021

Disse små brioche med top er kendetegnet ved deres bløde, smøragtige dej og den fine aroma. Med deres gyldenbrune skorpe og delikate tekstur er de et lækkert valg til en smagfuld morgenmad.

Dej

500 g hvedemel
50 g sukker
2 tsk. salt (ca. 14 g)
½ terning gær (ca. 20 g),
smuldret
75 ml mælk
4 æg
200 g smør, i stykker

Formning

1 æggeblomme
1 spsk mælk

Dej

Bland mel, sukker og salt i foodprocessorens skål. Tilsæt gær, bland. Tilsæt mælk og æg, ælt med dejkrogen på foodprocessoren i ca. 10 minutter, til du får en blød, glat dej. Ælt dejen yderligere, tilsæt smør stykke for stykke, og vent, indtil det er opløst. Fortsæt med at ælte dejen, indtil den er meget glat og blød, og løsner sig fra kanten af skålen. Pak dejen løst ind i folie, lad den hæve i køleskabet i ca. 12 timer eller natten over.





Formning

Del dejen i 12 portioner. Skær et lille stykke af pr. portion, form det til en lille og en stor kugle. Lav et hul med en finger eller melet øseske i hver af de store kugler, anbring dem i de forberedte forme, pensl dem med lidt æggeblomme-mælkeblanding. Form de små kugler som en kile, placer dem med kilen forrest foran hullerne i de store kugler, pensl dem med lidt æggeblomme-mælkeblanding. Anbring formene på en bradepande og sæt dem i ovnen, lad dem hæve med professionel bagning ved 32 °C i ca. 30 minutter. Tag briocherne ud, og forvarm ovnen til 160 °C med professionel bagning penslet. Pensl briocherne igen med æggeblomme-mælkeblandingen, sæt dem i den forvarmede ovn, bag dem i ca. 25 minutter.

Professionel bagning med hævning 32 °C i 30 Min.

(For)varm ovnrummet til 160 °C i Professionel bagning penslet

Sæt bagværket ind

Professionel bagning penslet 160 °C i 25 Min.

Tilbehør

12 brioche-forme på ca. 10 cm (diameter), smurte

Ovnrist

Yderligere oplysninger

Oprettet den

17.04.2025

