



Brioche met Nutella®

Brioche | Vegetarisch | Heel Het Jaar Door

👤👤👤 | 45 minutes ⌚ | 📖📖📖

Voor 10 personen (2 brioches per portie)

150 g Nutella

INGREDIËNTEN

- 75 g bloem
- 25 g half-volkorentarwebloem
- 25 g bloem van zachte gekiemde tarwe
- 4 g biergist
- 1 ei
- 1 eidooier
- 12 g fijne kristalsuiker
- 1,25 g zout
- 2,5 g natuurlijke aroma's (citroen, sinaasappel, vanillestokje)
- 25 g melk
- 25 g boter (op kamertemperatuur)

- 15 g slagroom
- 150 g Nutella

BEREIDING

Doe al de bloem in de planetaire mixer samen met de suiker.

Meng het ei, de eidooier, de melk, de room, de aroma's en de verkruidelde biergist in een kom.

Voeg beetje bij beetje de inhoud van de kom toe aan de kom van de planetaire mixer. Meng met de menghaak tot het deeg glad is. Voeg het zout en de in blokjes gesneden zachte boter toe.

Laat het deeg ongeveer 30 minuten op kamertemperatuur rijzen en maak er dan balletjes van 25 g van.

Laat de deegballetjes rusten totdat ze in grootte verdubbeld zijn en bak ze dan ongeveer 12 minuten in de oven op 175°C.

Snijd als ze zijn afgekoeld de bovenkant van de afgekoelde balletjes en vul ze met 15 g Nutella (met behulp van een spuitzak). Zet de bovenkant er weer op.