

Gevlochten brioche met BONNE BRIOCHE RSPO SG



Tarwebloem	10.000 g
BONNE BRIOCHE RSPO SG	2.500 g
Roomboter	1.500 g
Heel ei	500 g
Zout	170 g
Gist	600 g
Water	± 4.000 g

Kneedtijd:	5 min. langzaam. 6 min. snel (afhankelijk van het type kneder).
Deegtemperatuur:	26°C.
Afwegen:	110 g.
Bolrijs:	10 min.
Verwerking:	3 strengen langrollen van ± 35 cm. en deze vlechten tot een 3 vlecht. De vlecht op een bakplaat met siliconenpapier leggen.
Narijs:	± 80 min. Voor het bakken afspreiden met een mengsel van eidooier en water (1:1).
Decoratie:	suikernibs P2.
Bakken:	220°C. aflopend.
Baktijd:	± 20 min.

Gereserveerde aanduiding: wit tarwebroodje