

Paas 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	180 g
Gist	600 g
Water	± 4.400 g

Kneadtijd:	5 min. langzaam. 6 min. snel (afhankelijk van het type kneder).
Deegtemperatuur:	26°C.
Afwegen:	900 g.
Bolrijs:	10 min.
Verwerking:	verdelen en opbollen. 8 bolletjes met de onderkant naar de zijkant in een cakevorm leggen.
Narijs:	± 80 min. Voor het bakken afspreiten met een mengsel van eidooier en water (1:1).
Bakken:	220°C. aflopend.
Baktijd:	± 20 min.

Gereserveerde aanduiding: wit tarwebroodje