

Brioche Brood Naturel

1. Deeg

Ingrediënten	g	%
Tarwebloem (patent)	2.400	50,0
Puratos Easy Brioche	2.400	50,0
Gist (blok)	290	6,0
Water	2.160	45,0

Werkwijze

Kneding	Soepel deeg kneden.
Deegtemperatuur	27°C.
Afwegen	1.350 gram en daarna opbollen.
Bolrijs	5 minuten.
Verdelen/opbollen	In 30 bolletjes van 45 gram.
Bewerking	8 bolletjes van 45 gram in een gesmeerd bakblik (kort model) leggen of houten bakje met papier leggen.
Narijs	Ca. 70-75 minuten.
Bewerking	Voor het bakken afspreken met heelei.
Baktemperatuur	200°C inschieten en terug naar 175°C.
Baktijd	Ca. 25 minuten.

2. Garnituur

Ingrediënten	g
Scampi's	100
Mayonaisse	40
Old Bay kruiden	5
Citroenzeste	1
Citroensap	5
Selder	10

Werkwijze

Gril de scampi's op de BBQ en laat ze afkoelen. Meng de mayonaisse met de kruiden, het citroensap en de citroenzeste. Snij een brunoise van de selder en voeg deze toe aan de mengeling. Voeg hier nu ook de scampi's aan toe. Snij de gegrilde brioche bovenaan wat open en beleg met de bereiding van scampi.

