

## Frane Chocolate Brioches / French Chocolate Brioches



### **Briochedeeg**

430 gram witte bloem  
50 gram poedersuiker  
20 gram verse bakkersgist of 8 gram droge gist  
5 gram zout  
150 ml volle melk  
2 biologische eieren (M)  
125 gram boter (kamertemperatuur)

### **Chocoladevulling**

4 eetlepels chocoladepasta

### **Glazuur**

1 losgeklopt ei verdund met  
een scheutje melk

### **Zo maak je chocolade brioche deeg**

Plaats de deeghaak op je standmixer.

Giet de melk op kamertemperatuur of lauw warm in de kom van je mixer,

Roer de gist er door en laat het mengsel zo 10 minuten rusten.

Doe de bloem, suiker en eieren erbij en meng het voorzichtig, kneed het dan 10 minuten.

Het deeg moet loskomen van de wanden en glad en elastisch zijn.

Voeg er geleidelijk de boterklontjes aan toe en let op dat ze goed in het deeg zijn opgenomen.

Laat het deeg nu nog 10 minuten kneden, tot het weer mooi glad is.

Leg het deeg in een grote kom, dek af met folie (direct op het deeg).

Zet het de kom met deeg 1 nacht (of minimaal 2 uur) in de ijskast.

### **Zo vorm je de brioche**

Bestrooi je schone werkblad licht met bloem.

Rol het briochedeeg uit tot een rechthoek van 30 x 40 centimeter.

Verdeel de chocolade over het hele oppervlak van het deeg en vouw het in drieën:

Vouw het bovenste deel over het midden en het onderste deel ook, in een rechthoek

De rechthoek meet dan 30x15cm en heeft drie lagen deeg.

Rol de rechthoek rechthoek voorzichtig uit met een deegroller in een rechthoek van 30x40cm.

## **Franse Chocolate Brioches / French Chocolate Brioches**

### **Leg bakpapier op twee bakplaten**

Snij met een pizzaroller of een scherp mes 1,5 centimeter brede repen uit de rechthoek.

Draai de reepjes deeg, rol ze op en leg ze op de bakplaten.

Laat de brioche 1 uur rusten op een warme plaats, afgedekt met een schone, droge theedoek.

### **Verwarm de oven voor op 180°C**

Bestrijk de brioche met het mengsel van losgeklopt ei en melk.

Bak ze ongeveer 15 minuten in een heteluchtoven.

**Let op!** De baktijd kan iets variëren, afhankelijk van je oven en de grootte van de broodjes.

**Neem de brioche uit de oven, laat ze afkoelen op een rooster en eet ze warm of koud**

## Fransé Chocolate Brioches / French Chocolate Brioches



### **Brioche dough**

430g white flour  
50g powdered sugar  
20g fresh baker's yeast or 8g dry yeast  
5g fine salt  
150 ml whole milk  
2 medium organic eggs  
125g unsalted butter at room temperature

### **Chocolate filling**

4 tablespoons of chocolate spread

### **Gilding**

1 beaten egg diluted with  
a little milk

### **How to make chocolate brioche dough**

Install the dough hook onto your stand mixer.

In the bowl of your food processor, pour the milk at room temperature or slightly warm as well as the yeast. Leave to rest for ten minutes.

Add the flour, sugar and eggs. Mix gently then knead for 10 minutes. The dough should come away from the walls, be smooth and elastic.

Then gradually add the butter cubes, making sure they are well incorporated into the dough. Then let the dough knead for another ten minutes until it is smooth again.

Place the dough in a large salad bowl, cover with film (on the dough) and place in the refrigerator overnight (or 2 hours minimum).

### **How to shape the brioche**

Lightly flour your clean work surface.

Roll out the brioche dough into a rectangle measuring 30 x 40 centimeters.

Spread the chocolate over the entire surface of the dough then fold it in three:

The upper part over the middle and the lower part also over the middle to obtain a rectangle. Measuring 30 x 15 centimeters with three layers of dough.

Flatten the resulting rectangle by gently rolling it out with a rolling pin to once again obtain a rectangle measuring 30 x 40 centimeters.

## **Fransé Chocolate Brioche / French Chocolate Brioche**

### **Cover 2 baking trays with parchment paper.**

Cut 1.5 centimeter wide strips from the rectangle, using a pizza roller or a sharp knife. Twist the strips of pasta then roll them up on themselves, place them on the baking trays. Set the brioche aside to rest for 1 hour in a fairly warm place, covered with a clean, dry cloth.

### **Preheat the oven to 180°C**

Using a kitchen brush, brush the brioche with the mixture of beaten egg and milk.

Bake for about 15 minutes over Fan heat.

**Do mind!** Baking time may vary a little depending on your oven and the size of your buns.

**Remove the brioche from the oven, let cool on a rack then enjoy warm or cold**