

RECEPT

Gevlochten kaneelbrioche met Nutella®

Moeilijk

6 h 45 min



INGREDIËNTEN

VOOR 8 PORTIES

- 6 g verse gist
- 70 ml volle melk
- 3 eieren
- 270 g bloem
- 120 g kristalsuiker
- 1 theelepel (5 g) zout
- 180 g zachte boter
- 1 theelepel (7 g) kaneel
- 120 g Nutella®



**Bij dit heerlijke recept is
15 g Nutella® per persoon
genoeg om van de smaak
te genieten!**

BEREIDING



1

Verkruimel de gist in een grote kom en giet de melk eroverheen. Laat 10 minuten staan.

Meng snel om de gist te laten oplossen en voeg vervolgens 2 eieren, de bloem, 35 g suiker en het zout toe.

Meng met een lepel tot er een deeg wordt gevormd.



2

Leg het deeg op een werkblad en kneed het tot het soepel en elastisch is, gedurende circa 15 minuten.

Meng er geleidelijk 70 g boter doorheen en kneed nog 5 minuten.

Doe het deeg in een kom, dek de kom af met een plasticfolie en laat het bij kamertemperatuur ongeveer 2 uur rijzen.

Zet de kom 1 uur in de koelkast zodra het deeg in omvang is verdubbeld.



3

Meng ondertussen de resterende boter, de resterende suiker en de kaneel samen in een kleine schaal. Zet aan de kant.



4

Bedek 2 bakplaten met bakpapier en zet ze aan de kant.

Leg het gekoelde deeg op een licht met bloem bestoven werkblad en rol het uit tot een rechthoek van ongeveer 30 cm x 40 cm.



5

Smeer de kaneelboter over $\frac{2}{3}$ van het deeg.

Vouw het niet besmeerde deel van het deeg over het middelste stuk.

Vouw daarna de laatste $\frac{1}{3}$ over de rest, zoals bij een zakelijke brief.

6

Snij het deeg in 8 lange repen en rol elke reep deeg strak op, zodat er een knoop ontstaat.

Plaats de knopen op een geprepareerde bakplaat en zorg er daarbij voor dat het uiteinde van de reep aan de onderkant is ingestopt.

Dek af met een plasticfolie en laat ongeveer 2 uur rijzen tot het deeg in omvang is verdubbeld.

Verwarm de oven voor op 180°C en plaats het rooster in het midden van de oven.

Klop het resterende ei in een klein schaaltje, bestrijk de brioche met het geklopte ei en bak gedurende 15 minuten (of tot de brioche goudbruin is).

7

Haal de brioche uit de oven en laat volledig afkoelen.

Snij elke brioche over de lengte door de helft en smeer er 15 g Nutella[®] tussen.

