# Brioche met rode bessen

**Recept van Hidde de Brabander**



## Ingrediënten

500 gr tarwebloem, T55
1 st vanillestokje
25 gr kristalsuiker
5 gr fijn zout
30 gr verse gist
150 gr volle melk, 3,5% melkvet
100 gr ei
175 gr boter, 82% melkvet
50 gr Prestige-rode bessen
20 gr cacaonibs

## Bereiding

Zeef de bloem twee keer en schraap het merg uit het vanillestokje. Meng de bloem en het vanillemerg met zout, gist, melk en ei in een tafelmixer met behulp van een vlindergarde. Het deeg is voldoende gekneed wanneer er een dun vlies ontstaat als je het uit elkaar trekt, zonder dat het scheurt. Snijd de koude boter in blokjes en kneed door het deeg. Bol het deeg op door de zijkanten naar onderen te vouwen. Laat het 1 uur voorrijzen.
Druk de lucht uit het deeg, druk het enigszins plat en verdeel de rode bessen en cacaonibs erover. Rol het deeg op tot een lange staaf en plaats in een ingevette cakevorm. Laat het 45 minuten rijzen en bestrijk het deeg daarna met ei. Bak in circa 25 minuten goudbruin en gaar in een voorverwarmde oven van 190 °C.

## Tip!

Serveer de brioche met confiture van Prestige-rode bessen.