

MELKBRROOD

Voor 50
broodjes



Ingrediënten

- 2050 g meel T55
- 820 g melk
- 410 g eieren
- 102 g gist
- 37 g zout
- 205 g suiker
- 410 g boter

Bereiding

Basistemperatuur	Geen, de eieren en de melk komen uit de koelkast.
Kneden	Snij de boter in kleine stukjes en bewaar deze 15 minuten op omgevingstemperatuur. Meng alle ingrediënten gedurende 5 min. in de kom op snelheid 2 + 9 min op snelheid 3
Voorrijs	30 min
Wegen	80 g bolletjes vormen.
Bolrijs	15 min
Vormen	Vorm langwerpige broodjes op dezelfde manier als voor traditioneel brood. Bestrijk elk broodje met een mengsel van twee losgeklopte eieren.
Narijs	45 min
Afwerken	Met ei bestrijken en met de schaar inkepingen maken.
Bakken	15 min op 250° C

• Vormen



• Bakken

