



Desserten

Nutella-brioche

Voor 8 personen.

Ingrediënten

120 milliliters melk
1 theelepel suiker
2 theelepels gedroogde gist
500 gram bloem
1 theelepel bakpoeder
1 1/2 theelepels zout
180 gram yoghurt
1 ei
200 gram Nutella

Voor de afwerking

sinaasappel (zeste)
hazelnoten (grof gehakt)

Bereidingswijze

Doe de lauwwarme melk, suiker en gist in een kom en meng goed. Laat 15 minuten rusten tot de gist begint te werken.

Neem een grote kom en meng er de bloem, het bakpoeder en het zout in. Roer in een ander kommetje de yoghurt en het ei onder elkaar. Voeg toe aan de grote kom. Doe er ook het gismengsel bij. Goed mengen met een vork tot je een los, plakkerig deeg hebt.

Voeg wat melk of water toe indien het deeg te droog is. Is het deeg te zacht, voeg dan wat extra bloem toe.

Goed kneden tot je een mooie bal krijgt. Pak de deegbal in met plasticfolie en een theedoek en laat 2 uur rijzen op een warme plek, tot hij verdubbeld is in grootte.

Rol het deeg uit tot een brede, ovale vorm van ongeveer 70 x 25 cm op een bebloemd werkblad.*

Besmeer de bovenzijde van het deeg met de Nutella en rol op tot je een lange worst krijgt. Snij door in de lengte en vlecht de twee helften over elkaar, met de laagjes Nutella naar boven.

Schik de vlecht lekker dik in een beboterde tulbandvorm. Dek af met plasticfolie en een theedoek. Laat de brioche 45 minuten rusten.

Verwarm de oven voor op 190°. Haal de theedoek en de vershoudfolie van de bakvorm. Het deeg zou verdubbeld moeten zijn in grootte. Bak de brioche 20 tot 25 minuten in de oven.

Laat een halfuurtje afkoelen in de bakvorm voor je hem eruit haalt. De liefhebbers kunnen de brioche nog afwerken met de zeste of de gehakte noten.

***Tip:** als je moeite hebt met uitrollen, laat het deeg tussendoor een kwartiertje rusten op het werkblad onder een theedoek.

