

# Brioche delebrød

- 2 dages opskrift

2 stk:

**Dag 1:**

340 gr øko hvedemel  
1 tsk tørgær  
10 gr sukker  
10 gr fint salt  
3 æg  
60 gr sødmælk  
155 gr usaltet smør, blødt

Mel og gær røres grundigt sammen med en ske, og derefter tilsættes de øvrige ingredienser - undtagen smør.

Lad røremaskinen eller din håndmikser køre ved mellem hastighed, til dejen har samlet sig og tilsæt derefter smørret lidt ad gangen. Rør videre, ca 10 min, til dejen er helt glat.

Lad dejen hvile 1 time og vend den derefter et par gange rundt i skålen med en dejskraber. Den skal være klistret og der må ikke tilføres mere mel. Dæk skålen til med film og sæt den i køleskab natten over.

**Dag 2:**

Tag dejen ud af køleskabet og lad den hæve 2 1/2 time ved stuetemperatur.

Dejen deles i 16 stykker som formes til kugler.

Rul et dejstykke mellem håndfladerne til en kugle, og sæt 8 stk i hver form, som er smurt grundigt med smør. Læg evt. en rundel af bagepapir i bunden.

Bollerne hæver under et smørsmurt bagepapir 2 timer.

Pensles med et sammenpisket æg og bages midt i alm. ovn ved 200 grader i ca 20 min.



Billige blik bageforme - Ø20 cm - 4 cm høje.  
Kan købes hos Bagebixen <https://bagebixen.dk/>



*Briochedejen efterhæver*



*Brioche delebrød*