

Ingrediënten

- 125 gram amandelmeel
- 20 gram walnoten
- 20 gram amandelen
- 2 tl stevia of 10 gram sukrin
- 1 ei
- 1/4 zakje gist 3 gram
- snufje zout
- 2 el rozijnen optie



Recept

- 1 Breng alle droge ingrediënten in een kom (meel, zout, zoetstof en gist). Goed mengen.
- 2 Klom in een kom het ei. Voeg de stevia en het gist toe en mix goed door. Voeg beetje bij beetje de meelmix toe en een klein beetje zout.
- 3 Hak de walnoten en amandelen grof en voeg ook die toe aan het beslag. (voeg nu ook eventueel de rozijnen toe)
- 4 Laat het beslag in een kom en bedek de kom met een vochtige doek. Laat het beslag minimaal 2 uur rijzen.
- 5 Neem het deeg uit de kom en kneed nog even goed door. Verder het deeg in 4 bolletjes en leg deze in de muffinvormpjes.
- 6 Bak de brioche broodjes 25 minuten op 175 graden.

Bron



<https://makkelijkafvallen.nl/recepten/brioche-brood-met-noten/>

https://www.facebook.com/permalink.php?story_fbid=1519782481531682&id=355085988001343

Info Martine Lycke

28/07/2021

Ingrediënten x 2 gedaan, en gewijzigd want recept klopt niet
Het ei klimt ook in de kom ;-)

Hoe gemaakt in Thermomix

80 g notenmengeling hakken 7 sec / Snelheid 10
En opzij houden

250 g amandelmeel

Zout

20 g zusto

6 g droge gist

7 sec / Snelheid 7

2 eieren toevoegen bij meel

7 sec / Snelheid 7

Noten toevoegen en averrechts draaien / 7 sec / snelheid 4

Laten opstijven in kom – 2.5 uur gedaan

In 8 delen en bolletjes maken

Oven : 175°C – 25 minuten

na 15 minuten waren ze al ok van buiten, van binnen nog niet

Dus terug in oven.

Hele kleine bolletjes dus zeker hoeveelheden x2

Echte brioche smaak is er niet, het zijn mini notenbroodjes

Niet voor herhaling

Fotos

