

Uit de keuken van Levine: Brioche met chocoladespiraal

3 minuten



Dit chocoladebrood maakte ik vorig weekend en het was in een mum van tijd verdwenen, met andere woorden: men vond het erg lekker :-).

Het is geen brood wat je even snel kunt maken. Het deeg moet eerst zo'n 12 uur in de koelkast rusten voordat er een brood van gevormd kan worden. Voordeel is dan dat het erg koud is en daardoor beter handelbaar.

Inmiddels heb ik al een aantal variaties bedacht, wordt

vervolgd.

Brioche met chocoladespiraal

Recept [printen](#)

- ± 315 gram tarwebloem
- 4 gram droge gist
- 25 gram suiker
- 5 gram zout
- 4 grote eieren
- 115 gram zachte ongezouten roomboter
- 125 gram gehakte pure chocolade

Afwerking:

- 1 ei, losgeklopt
- suiker om te bestrooien

Doe de helft van de bloem, de gist en de suiker in de kom van een standmixer. Roer met de platte klopper de eieren er één voor één door. Voeg het zout en de rest van de bloem toe. Kneed met de deeghaak in ongeveer 5 minuten tot een soepel deeg.

Voeg de boter met 1 eetlepel tegelijk toe. Voeg de volgende eetlepel boter pas toe als de vorige is opgenomen. Het lijkt in eerste instantie een erg kleverig deeg te gaan worden, weersta de neiging om bloem toe te toevoegen! Gewoon doorgaan met kneden tot de boter goed is opgenomen. Het wordt na 10 - 15 minuten kneden op stand 2 een zeer soepel en elastisch deeg dat van de wanden loslaat. Het kleeft nog wel iets aan de bodem.

Doe het deeg over in een licht met olie of boter ingevette kom. Laat afgedekt in 1 - 1,5 uur tot bijna dubbele volume rijzen. Druk de lucht eruit en zet de

kom met het deeg afgedekt tenminste 12 uur in de koelkast.

Stort het deeg op een licht met olie ingevette werkplek. Druk of rol het uit tot een rechthoek van $\pm 18 \times 37$ cm. Verdeel de gehakte chocolade over de deegplak. Rol het deeg vanaf een smalle kant op en druk de naad dicht. Leg de rol deeg met de naad naar beneden in een ingevet bakblik van $\pm 22 \times 12$ cm. Dek af met ingevet plastic folie of een bakmatje en laat in 2 - 3 uur tot bijna dubbele volume rijzen.



Verhit in de tussentijd de oven voor op 190°C . Bestrijk het deeg met losgeklopt ei en bestrooi met suiker.



Bak in ± 35 minuten gaar en bruin. Leg er na ± 20 minuten een stuk aluminiumfolie over; het brood wordt erg snel bruin.

Maak zonodig het brood met een mes los van de vorm en stort het op een rooster. Laat volledig afkoelen voordat je het gaat snijden.



Aangepast recept van [Martha Stewart](#).
Eet smakelijk!