

FEESTELIJKE COUGNOU OF KERSTBRIOCHE

De cougnou of kerstbrioche komt traditioneel op tafel tijdens de feestdagen. Dit heerlijk zoete suikerbroodje hoort erbij tijdens de gezelligste dagen van het jaar, en dat is al vele eeuwen zo...



BENODIGDHEDEN (± 45 STUKS):

- 5 kg Dinalux
- 20 eidooiers
- 1,3 l water
- 1,3 l melk
- 350 g gist
- 500 g suiker
- 100 g zout
- 1 kg boter
- 1,5 kg rozijnen
- 500 g perlésuiker

RECEPT:

- Meng de Dinalux, eidooiers, water, melk, gist en suiker en kneed het deeg in eerste versnelling. Voeg bij het begin van de tweede versnelling zout en boter toe. Voeg de rozijnen en de perlésuiker op het einde toe.
 - Spiraalkneder: 3 tot 6 minuten
 - Trage kneder: 5 tot 12 minuten
- Deegtemperatuur: 25 tot 26°C
- Laat het deeg 20 minuten rusten.
- Verdeel het deeg in een portie van 250 g voor een gewone cougnou of 350 g voor een iets grotere variant. Maak de deegporties lichtjes lang.
- Laat opnieuw 15 minuten rusten.
- Geef de cougnou vorm en leg ze op de bakplaat.
- Laat ongeveer 50 minuten narijzen.
- Bestrijk de cougnous met eistrijksel en bak ze op 220°C. Reken voor een cougnou van 250 g ongeveer op 15 minuten.