

# Brioche soldaatjes met zachtgekookte eitjes

*Bereidingstijd: ca. 35 minuten + ca. 2 uur rijzen  
+ ca. 30 minuten oven*

Ingrediënten voor 4 personen

½ dl melk  
15 g verse bakkersgist  
2 tl suiker  
250 g tarwemeel  
zout  
7 eieren  
100 g zachte boter  
+ extra



Verwarm de melk tot lauwwarm. Meng de gist met de suiker in een kommetje en roer los met de warme melk. Zeef de bloem met het zout in een kom en klop 3 eieren los in een aparte kom (bewaars 2 el om later het deeg mee te bestrijken).

Schenk het gistmengsel in een kuiltje in de kom met bloem, verdeel de boter er in kleine stukjes bij, voeg het losgeklopte ei toe en meng alles door de bloem en kneed met in een keukenmachine met deeghaak of met de hand in 5-10 minuten tot een elastisch deeg dat van de wand van de kom loskomt. Dek het deeg af met een schone doek en laat op een warme tochtvrije plek 40-45 minuten rijzen. Vet een brioche- of cakevorm in met wat zachte boter.

Druk de lucht uit het deeg, vorm er een bal van en leg in de beboterde vorm. Dek af met een schone doek en laat 1-1 ½ uur narijzen op een warme tochtvrije plek.

Verwarm de oven voor op 200°C. Bestrijk het deeg met wat losgeklopt ei en plaats de vorm in het midden van de oven op een rooster en bak in ca. 30 minuten goudbruin en gaar. Bestrijk het gebakken briochebrood met wat water en laat afkoelen op een rooster. Snijd het afgekoelde briochebrood in 'soldaatjes'. Bak in wat gesmolten boter rondom goudbruin en knapperig. Kook ondertussen de eitjes in enkele minuten zacht.

Serveer de soldaatjes met de warme zachtgekookte eitjes. Dip aan tafel een soldaatje in de zachte dooier.

**FLEVOUR**