

# Jukebox Diner

## Recept van week 12

Ingezonden door: Iggy

### Mini brioches met kaas & peer vulling:

#### Ingrediënten

- \* 500 g bloem,
- \* 1 eetl suiker,
- \* 1 theel zout,
- \* 100 ml water,
- \* 150 g boter,
- \* 20 g verse gist,
- \* 3 middelgrote eieren,
- \* 1 flinke peer (200 g), geschild en in blokjes,
- \* 175 g blauwschimmelkaas in blokjes,
- \* 1 eidooier,
- \* 1 eetl slagroom.



#### Hulpmiddelen

Grote kom - pannetje - mixer met deeghaken - 20 papieren bakvormpjes doorsnee 7 cm - oven.

#### Bereidingswijze

Meng in de kom de bloem, suiker en het zout.

Verwarm 100 ml water en de boter in een pannetje, los de gist hierin op.

Doe de eieren en het gistmengsel bij de bloem in de kom en kneed met de mixer met deeghaken tot een mooi deeg.

Dek het deeg af en zet gedurende 1 uur op een warme plaats.

Meng de peer- en kaasblokjes in een kom.

Verdeel het deeg in 20 gelijke stukken, haal van ieder stuk 1/3 af en draai er kleine balletjes van.

Draai van de grote stukken deeg ook balletjes, leg ze in de papieren bakvormpjes, duw een kuiltje in het midden en vul ieder kuiltje met 1 eetl van het kaas-peermengsel, zet er steeds een klein balletje bovenop.

Laat de brioches bij kamertemperatuur nog 15 minuutjes rijzen.

Verwarm intussen de oven voor op 200 graden C.

Klop de eidooier en de slagroom door elkaar, bestrijk hiermee de brioches.

Bak de brioches gedurende 12-15 minuten in het midden van de voorverwarmde oven.

Recepten kunt u inzenden voor iedere donderdag naar [info@promootje.nl](mailto:info@promootje.nl)