



Voor 8-10 broodjes:

Voor het deeg:

- 250 g bloem (T45 of mengsel T45/T55)
- 50 g suiker
- 1 ei
- 60 ml lauwarme melk
- 50 ml **huile d'olive de Nyons BOB**
- 7 g bakkersgist (of 20 g verse gist)
- 1 snufje zout

Voor de vulling:

- 100 g pistachepasta
- 2 eetlepels **huile d'olive de Nyons BOB**

Voor het glazuur:

- 100 g poedersuiker
- 1 eetlepel olijfolie
- 1 eetlepel citroensap

Afwerking: Gehakte pistachenoten



Bereidingstijd: 30 minuten

Kooktijd: 25 minuten

Rusttijd: 2 uur en 30 minuten

Bereid het briochedeeg voor: los de gist op in de lauwarme melk met 1 theelepel suiker. Laat het gedurende 5 minuten inwerken.

Meng de bloem, suiker en zout in een kom. Voeg het ei, de olijfolie en de geactiveerde gist toe. Kneed gedurende 10 minuten (met de hand of met een keukenrobot) tot een glad en elastisch deeg ontstaat.

Afdekken en 1,5 uur op een warme plaats laten rijzen (het deeg moet in volume verdubbelen).

Rol het deeg uit tot een rechthoek van ongeveer 30 x 40 cm. Bestrijk met 1 eetlepel olijfolie en verdeel vervolgens 100 g pistachepasta (of 60 g pistachepoeder + 40 g suiker + 2 eetlepels olijfolie). Begin met het oprollen vanaf de langste zijde. Snijd in plakjes van 3-4 cm dik. Leg ze in een beboterde (of geoliede) bakvorm en laat ze 30 minuten rijzen.

Bak ze 20-25 minuten op 180 °C tot ze goudbruin zijn.

Meng de ingrediënten voor het glazuur en bestrijk de warme broodjes hiermee. Bestrooi met gehakte pistachenoten.

Olijfolie

Wij raden u aan om een olijfolie met een subtiele smaak van Nyons BOB te gebruiken voor zijn zachtheid, zijdezachtheid en aroma's van gedroogd fruit, evenals zijn boterige smaak, eventueel vergezeld van aroma's van verse hazelnoten en/of vers gesneden gras.

U kunt ook een van deze olijfoliën gebruiken: Nice BOB of Languedoc BOB.

