

### Ingrediënten voor 6 personen

600 g aardbeien 400 g  
geleisuiker 1 citroen 300 g  
patentbloem 50 g suiker 2 tl  
zeezout 125 g roomboter 100 ml  
halfvolle melk 3 eieren 1 zakje  
gedroogde gist (7 g) 75 g  
hazelnoten 75 g smeltchocolade  
puur (zakje 200 g) 200 g Griekse  
yoghurt

**Tijd:** 30-60 min.  
**Keuken:** Nederlands  
**Soort\_gerecht:** Banket  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Brioche met chocola en aardbeienjam

Ben je ook zo gek op de geur van versgebakken brood? Met de broodbakmachine SD-YR2540 van Panasonic tover je moeiteloos een lekker vers en knapperig brood op tafel. De machine heeft een gist- en notendispenser, waardoor je er ook broden met vulling mee kunt maken. Of deze feestelijke brioche met stukjes chocola. Lekker met zelfgemaakte aardbeienjam. Ooit jam gemaakt in een broodbakmachine? Het kan! In onderstaand recept leggen we uit hoe je de brioche én de jam maakt.

### Hulpmiddelen

Weckpot 500 ml

### Bereidingswijze

Verwijder voor de jam het kroontje van de aardbeien en snijd ze in gelijke stukken van ca. 3 cm. Doe de aardbeien met de geleisuiker in het bakblik van de broodbakmachine. Rasp de gele schil van de citroen erboven en pers de vrucht erover uit. Zet het bakblik in de broodbakmachine en sluit de deksel. Selecteer menu 28, zet de timer op 1 u 40 min. en druk op de startknop. Steriliseer intussen de weckpot in een pan kokend water. Haal de pot voorzichtig met een tang uit het water en laat uitlekken. Schenk de warme jam in de weckpot en sluit de deksel. Zet de pot 5 min. ondersteboven. Draai de pot weer om en laat afkoelen. Maak het bakblik schoon. Doe voor de brioche bloem, suiker en zeezout in het bakblik. Snijd de boter in blokjes van ca. 2 cm en voeg toe. Schenk de melk erbij en breek de eieren erboven. Zet het bakblik in de broodbakmachine en sluit de deksel. Doe de gist in de gistdispenser en sluit de deksel. Selecteer menu 10 en druk op de startknop. Verhit intussen een koekenpan zonder olie of boter en rooster de hazelnoten 3 min. Schud op een bord en laat afkoelen. Hak de hazelnoten grof. Na ca. 55 min. geeft de machine een piepton, open dan de deksel. Voeg de hazelnoten met de smeltchocolade toe, sluit de deksel en start opnieuw. Haal het warme brood voorzichtig uit het bakblik en laat onder een schone theedoek afkoelen. Serveer de brioche met de jam en Griekse yoghurt.

