

Hausgemachte Brioche

Für 8 Portionen

ZUTATEN

4 Eigelb
50 g Zucker
210 ml Milch
1 Würfel (42g) frische Hefe
100 g zerlassene Butter
15 g Salz
550 g Mehl

1 Eigelb & 2 EL Milch zum
Bestreichen des Teigs/ etwas
Butter zum Einfetten der
Brotbackform



Hausgemachte Brioche

ZUBEREITUNG

1. Eigelb, Zucker, Milch und Hefe in einen Standmixer mit Knethaken geben. Gut verkneten, bis die Hefe sich aufgelöst hat. Geschmolzene Butter, Salz und Mehl dazugeben und gründlich kneten, bis der Teig weich und elastisch ist.
2. Teig zu einer Kugel formen, indem man immer wieder die Kanten des Teigs in die Mitte klappt und mit einer flachen Hand herunterdrückt. Nachdem man alle Kanten gut eingeschlagen und verdrückt hat, Teigkugel umdrehen. Die untere Seite der Kugel so eindrücken, sodass der Teig auch unten rund geformt ist. In eine Schüssel geben und im Backofen **bei der Gärstufe 40°C** ca. eine Stunde auf die doppelte Größe gehen lassen.
3. Den Backofen auf **180°C Circo Therm®** vorheizen. Auf den Teig drücken, um ihn von überschüssiger Luft zu befreien. Den Teig erneut kneten und die Kanten wie in Schritt zwei einschlagen und eine längliche Rolle formen. Kastenform einfetten und den Teig hineingeben. 20 Minuten außerhalb des Backofens gehen lassen oder bis sich die Größe verdoppelt hat.
4. Eigelb mit etwas Milch verrühren und die Brioche damit leicht bestreichen. In den vorgeheizten Backofen schieben und bei 180°C ca. 20-25 Minuten goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen und die Brioche fünf Minuten abkühlen lassen, bevor sie aufgeschnitten werden kann. Guten Appetit!