



BRIOCHE



Für eine Kastenform

ZUTATEN

90 ml Milch
25 g frische Hefe
70 g Zucker
500 g Weizenmehl (Type 550)
3 g Salz
2 ganze Eier
4 Eigelbe
190 g Butter in Stücken
1 Ei zum Bestreichen

außerdem:

1 EL Semmelbrösel

ZUBEREITUNG

Milch in einem kleinen Topf handwarm erwärmen, die Temperatur sollte nicht wärmer als 35 °C sein. Frische Hefe in die Milch bröseln, 1 EL Zucker dazugeben, in der Milch auflösen und etwa 10 Minuten ruhen lassen.

Mehl und restlichen Zucker in einer Rührschüssel vermengen, Eier, Eigelb und Hefe-Milch-Mischung dazugeben und mit den Knethaken eines Rührgeräts gut verkneten. Nach etwa 5 Minuten Salz dazugeben. Butterstückchen nach und nach in den Teig einarbeiten. Teig so lange kneten (ca. 10-15 Minuten), bis er eine weiche, elastische Konsistenz hat und sich seidig und glatt anfühlt.

Teig in der Schüssel bei Gärstufe 1, 30 Minuten gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat, kurz durchkneten, zurück in die Schüssel legen, mit Frischhaltefolie abdecken und über Nacht im Kühlschrank langsam gehen lassen.



BRIOCHE

ZUBEREITUNG

Am nächsten Tag den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, kurz durchkneten und in 5 gleich große Stücke teilen. Jedes Stück noch einmal kurz durchkneten und zu einer Kugel formen. Kugeln nebeneinander in eine gebutterte und mit Semmelbröseln ausgestreute Kastenform legen. Abdecken und noch einmal etwa 1 Stunde lang bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Backofen auf 175 °C CircoTherm[®] Heißluft vorheizen. Brioche mit verquirltem Ei bestreichen und ca. 40 Minuten lang goldgelb backen, dabei die ersten 10 Minuten Dampfzugabe gering zuschalten.