

Brioche

Zutaten für 1 Brot

| | | | |
|-----|--------|--------------------------|---|
| 2.5 | dl | Milch, lauwarm | |
| 200 | g | Instantmehl ¹ | |
| 40 | g | Zucker | Milch, Mehl und Zucker verrühren. |
| ½ | Würfel | Hefe | Hefe in den Brei bröckeln und gut umrühren. Diesen Vorteig 45 Minuten ziehen lassen, gelegentlich umrühren. |
| 1 | TL | Salz | |
| 380 | g | Weissmehl (Typ 405) | |
| 1 | | Ei | Salz, Mehl und Ei zum Vorteig geben und kneten. |
| 80 | g | Butter, weich | Butter während dem Kneten portionenweise zum Teig geben. So lange kneten, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist. |
| | | | Teig von Hand flach drücken, die Seiten nach innen klappen, wieder flach drücken. 3-4 x wiederholen. |
| | | | Den Teig zugedeckt 1 Stunde auf das Doppelte aufgehen lassen. |
| | | | Denn Teig nochmals kurz kneten und in vier gleiche Teile schneiden. |
| | | | Nun jede Kugel einzeln nach obigem Muster etwa 10x kneten. |
| | | | Die Kugeln mit der glatten Seite nach oben auf der Arbeitsfläche 5 Minuten ruhen lassen. |
| | | Butter | 30 cm Kastenform mit Butter ausstreichen und die vier Kugeln nebeneinander in die Form legen. 30 Minuten aufgehen lassen. |
| 1 | | Eigelb | |
| 1 | TL | Zucker | |
| 1 | Prise | Salz | |
| 1 | EL | Milch | Eigelb bis Milch mit dem Stabmixer gut verrühren, und das Brioche damit bestreichen. |
| | | Hagelzucker | Brioche nach Belieben mit Hagelzucker bestreuen. |
| | | | Das Brioche bei 160°C Umluft 25-30 Minuten goldgelb backen. |
| | | | Frisch geniessen! |

