



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

BRIOCHE



HAUPTZUTAT

Mehl

ZUBEREITUNGSZEIT

Über 2 Stunden

PORTIONEN

6-8

PRODUKTEMPFEHLUNG

Gusseiserner Brot
Bräter

ÜBERBLICK

Brioche ist eine Mischung aus Süßgebäck und Brot aus Frankreich. Es hat einen hohen Ei- und Buttergehalt und eine weiche Kruste. Dieses Rezept ergibt 8 luftige Brötchen, die mit Butter und Marmelade einfach himmlisch schmecken.

ZUTATEN

- 50 ml Milch
- 20 g Zucker
- 4 Eier, Größe L
- 350 g Mehl und etwas mehr zum Bestäuben
- 6 g Salz
- 10 g Trockenhefe
- 180 g weiche Butter
- Eierlasur

ZUBEREITUNG

- 1) Die Milch mit dem Zucker langsam erwärmen, vom Herd nehmen und abkühlen lassen, bis sie lauwarm ist.
- 2) Die Eier verquirlen und dann unter die Milch geben.
- 3) Das Mehl und Salz vermischen, die Trockenhefe untermischen.
- 4) Die Eimischung hinzufügen und in eine Küchenmaschine geben und zunächst mit dem Rührhaufsatz vermengen.
- 5) Den Rührhaufsatz durch einen Knethaken ersetzen und solange kneten, bis ein glatter, elastischer Teig entsteht. Das dauert mindestens 10 Minuten.
- 6) Nach und nach die Butter in jeweils 15 g großen Stücken unterkneten. Stets warten, bis das aktuelle Stück vollständig eingearbeitet ist, bevor das nächste hinzugegeben wird. Weitere 5 Minuten lang kneten, nachdem die Butter vollständig untergemischt wurde. Der Teig muss völlig glatt, elastisch und sehr glänzend sein. In Frischhaltefolie einwickeln und über Nacht im Kühlschrank aufgehen lassen.
- 7) Am nächsten Tag den Teig in Form bringen und anschließend zu einer Rolle formen und diese in acht gleich große Stücke aufteilen. Jedes Teigstück zu einer Kugel formen.



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

- 8) Die Kugeln in den Boden eines Brot Bräters von Le Creuset legen und leicht mit der Eierlasur bestreichen. Den Deckel aufsetzen und gehen lassen, bis sich die Größe verdoppelt hat (dauert etwa 1 Stunde).
- 9) In einen auf 210 °C (200 °C Umluft / Gas Stufe 3) vorgeheizten Backofen stellen und 20 Minuten lang backen.
- 10) Den Deckel abnehmen, die Temperatur auf 180 °C (170 °C Umluft/ Gas Stufe 2) herunterdrehen und weitere 15–20 Minuten backen, bis die Brioche einheitlich gebräunt ist.
- 11) Fünf Minuten lang abkühlen lassen, dann aus dem Bräter nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Warm mit Butter und Marmelade servieren.

Copyright Bild/Rezept © 2022 Le Creuset
www.lecreuset.com