

Brioche

Süßes Hefengebäck aus Frankreich zum Frühstück oder Brunch.

etwa 6 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 40 Minuten



Zutaten:

Für etwa 6 Briocheformen:

Fett

Hefeteig:

225 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe

½ TL Salz

125 g weiche Butter

2 Eier (Größe M)

1 Eiweiß (Größe M)

20 g Zucker

Außerdem:

1 Eigelb (Größe M)

Wie mache ich selber leckere Brioche-Brötchen?:

1 Hefeteig zubereiten:

Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Briocheformen fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

- 2 Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche kurz durchkneten. Dann in 7 gleich große Stücke teilen. 6 Stücke zu Kugeln rollen und in die Formen geben, in die Mitte mit einem Kochlöffelstiel jeweils eine Vertiefung eindrücken. Den letzten Teil in 6 Stücke teilen, zu Tropfen formen und in jede Vertiefung je einen Tropfen (spitzes Ende unten) hineindrücken. Brioche zugedeckt 10 Min. bei Zimmertemperatur gehen lassen, dann mit Eigelb bestreichen. Formen auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 25 Min.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

Brioche noch 10 Min. in der Form stehen lassen. Dann aus den Formen lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können die Brioche schon am Vortag backen und am nächsten Tag bei Backtemperatur etwa 5 Min. aufbacken.
- Sie können den Hefeteig schon am Vorabend zubereiten und zum Gehen über Nacht in den Kühlschrank stellen.
- Wenn Sie keine Briocheformen haben, backen Sie die Brioche in einer Muffinform.

