

Brioche aus der Kastenform

Dieser köstliche Butter-Brioche schmeckt zum Frühstück auch ohne Marmelade.

etwa 20 Portionen



etwas Übung erforderlich

___ bis 20 Minuten



Zutaten:

Für 2 Kastenform (25 x 11 cm):

Fett

Hefeteig:

175 g Butter

½ Würfel Dr. Oetker Frische Hefe

2 EL lauwarmes Wasser

370 g Weizenmehl

50 g Zucker

1 Pr. Salz

4 Eier (Größe M)

1 Hefeteig:

Butter zerlassen. Hefe mit Wasser verrühren. Mehl in eine Rührschüssel geben. Alle Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 5 Min. zu einem glatten weichen Teig verarbeiten. Den Teig mit Folie bedeckt **über Nacht** in den Kühlschrank stellen.

2 Am nächsten Tag 2 Kastenformen fetten.

- 3 Teig auf bemehlter Arbeitsfläche zu einem Rechteck (etwa 40 x 25 cm) ausrollen und viermal zusammenklappen. Das dicke Teigpaket wieder ausrollen und nochmals zweimal zusammenklappen. Dann den Teig zu einem Rechteck (etwa 48 x 25 cm) ausrollen und den Teig in 8 Streifen (je 6 x 25 cm) schneiden. Die Teigstreifen aufrollen und hochkant je 4 Stück in eine Kastenform setzen (Abb. 1). Den Teig zugedeckt nochmals 2,5 - 3 Std. bei Zimmertemperatur gehen lassen.



- 4 Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

- 5 Die Formen auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 30 Min.

Brioche sofort aus den Formen lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen oder lauwarm servieren.

Wie bereite ich selber ganz einfach leckere Brioche in der Kastenform zu?:

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können die Brioche auch in einer rechteckigen Springform (28 x 18 cm) oder einem Kuchenblech (Ø 30 cm) backen.
- Das Gebäck ist einfriergeeignet.