

Rezept für Brioche-Formen Art-Nr. 951012, 951014 und 951016

Brioche (aus Frankreich)

Zutaten für 20 Brioche mit Förmchen 14 cm:

- 500 g Mehl
- 25 g frische Hefe
- 50 ml lauwarmes Wasser
- 250 g Butter
- 40 g Zucker
- 4 Eier
- 1 TL Salz
- 1 Eigelb

Info:

Zubereitung: 30 Minuten

Ruhezeit: 120 Minuten

Backzeit: ca. 20 Minuten

Zubereitung:

In eine Schüssel das Mehl geben und mit der Hand eine Mulde drücken. Dann die Hefe in kleine Stücke in die Mulde geben und mit der Milch und einem Teelöffel Zucker auflösen. Danach mit Mehl bestäuben und mit einem Tuch die Schüssel abdecken. Den Teig an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis sich Risse zeigen (ca. 15 – 20 Minuten).

Die Eier, Salz, Butter und übrigen Zucker zusammen schaumig rühren und in den Teig einarbeiten. Den Teig dann mit den Händen ca. 5 Minuten gut kneten. Den Teig dann zugedeckt oder in einem geschlossenen Behälter 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Die Briocheformen gut einfetten. Den Teig nochmals kurz durchkneten und in 20 Stücke teilen. Von diesen Teilen dann nochmals $\frac{1}{4}$ abtrennen. Die kleinen Teile in kleine Kugeln formen, die großen Teile in größere Kugeln formen. Dann die kleinen Kugeln auf die großen Kugeln aufsetzen. Brioche ca. 90 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Backofen auf 200 ° C vorheizen.

Die Brioche mit Eigelb bestreichen (alternativ mit Kondensmilch) und auf den Ofenrost oder das Blech in der mittleren Schiene bei ca. 230 ° C etwa 12 Minuten braun backen.

Die Förmchen aus dem Ofen nehmen, einige Minuten abkühlen lassen und dann die Brioche aus der Form entnehmen. Achtung: Die Brioche vollständig auskühlen lassen.