

Französische Brioche

... zum Frühstück oder Brunch ein himmlisch leichter Genuss



Backofen NICHT vorheizen! Backtemperatur 190 ° C Umluft/ Heißluft

Brioche Rezept - Zutaten

- 500 g Mehl Type 405
- 1 Würfel Frischhefe
- 60 g kalte Butter
- 60 g Zucker
- 1 Ei mittlerer Größe
- 250 ml Milch lauwarm
- ½ TL Salz

zum bestreichen:

- 3 EL Milch
- 1 Eigelb

1. Mehl und Zucker in einer großen Schüssel vermischen. Die Milch in einem Topf nur leicht erwärmen und die Hefe darin auflösen. Die Milch-Hefemischung auch in die Schüssel geben. Dann das Ei, das Salz und die kalte Butter in Flöckchen dazu geben und nun alles auf kleiner Stufe in der Küchenmaschine 20-30 Min. kneten lassen. Der Handmixer schafft es nicht, deshalb... wer keine Küchenmaschine hat, bitte mit den Händen arbeiten :-)) Für mich ist es keine Strafe, ich liebe es, den Teig zwischen meinen Händen zu formen :-)) Aber ich muss zugeben, bei dieser langen Knetzeit, da leistet so ein Helferlein doch gute Dienste.
2. Wenn der Teig nun eine seidige Konsistenz bekommen hat und sich perfekt vom Schüsselrand löst, lassen wir ihn zugedeckt 60 Minuten an einem warmen Plätzchen gehen. Er wird wunderbar aufgehen :-)
3. Nach dieser Zeit den Hefeteig nochmal für ca. 3-4 Minuten durchkneten
4. Den Hefeteig in gleich große Kugeln formen und in eine Springform von 26 cm ø legen. Ich habe 8 Kugeln zu ca. 120 g gewählt
5. Das Eigelb mit der Milch verquirlen und die Kugeln damit bestreichen.
6. Ein Backblech oder die Fettpfanne auf der untersten Schiene mit ca. einem Liter Wasser befüllen, die Springform auf einen Rost auf der mittleren Einschubleiste stellen und den nicht vorgeheizten Backofen auf 190 ° C Umluft stellen und die Brioche für ca. 30 Min. goldgelb backen.
7. Nach der Backzeit sind sie nochmal schön aufgegangen. Nun für ca. 20 Min. auskühlen lassen und genießen ♥

♥ Viel Spaß beim Backen ♥
