

Osterbrioche (Vanille & Schokolade)

Ingrédients

- 8g frische Bäckerhefe
- 100g Vollmilch
- 250g Weizenmehl Typ 550 oder Typ 405
- 30g Zucker
- 1 Ei
- 5g Salz
- 1 Vanilleschote oder Vanillepulver
- 100g Butter
- 70g dunkle Schokoladenstückchen
- 100g Milkschokolade
- 40g Schlagsahne
- 10g Milch

Préparation

1. Ostern dauert das ganze Wochenende, also wollte ich euch etwas anderes als Dessertrezepte vorschlagen.
2. Wie wäre es also mit einem Rezept für ein leckeres Frühstück oder Brunch mit viel Schokolade?
3. Hier ist das Ergebnis mit diesem Vanille-Schokoladenbrötchen, gefüllt mit einer cremigen Milkschokoladenganache und natürlich kleinen Schokoladeneiern, es ist schließlich Ostern!
4. Aber natürlich könnt ihr die Eier weglassen und dieses Rezept zu jeder Jahreszeit ausprobieren, mit den Änderungen, die euch am meisten ansprechen: mit oder ohne Vanille, Orangenblüte, dunkel- oder milkschokoladenstückchen.
5. verschiedene Möglichkeiten, euch zu verwöhnen!
6. Ausrüstung: Spritzbeutel 8mm Tülle Brioche-Form
Zutaten: Ich habe die Schokolade Jivara von Valrhona : Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf die gesamte Website (Affiliate).
7. Zubereitungszeit: 40 Minuten + 3 bis 4 Stunden Gehzeit + 20 Minuten Backzeit Für 6 bis 8 Personen: Zutaten: frische Bäckerhefe Vollmilch Weizenmehl Typ 550 oder Typ 405 Zucker 1 Ei Salz 1 Vanilleschote oder Vanillepulver Butter dunkle Schokoladenstückchen Für die Glasur: 1 Ei und ein Teelöffel Sahne Rezept: In die Rührschüssel der Küchenmaschine mit dem Knetaufsatz die Milch geben und die frische Hefe hineinbröckeln.
8. Mit dem Mehl bedecken, dann den Zucker, die Vanille, das Salz und das Ei hinzufügen.
9. Kneten Sie einige Minuten auf niedriger Geschwindigkeit, Sie sollten einen homogenen und glatten Teig erhalten, der sich von den Wänden der Schüssel löst.
10. Geben Sie dann die in kleine Stücke geschnittene Butter dazu und kneten Sie weiter, indem Sie die Geschwindigkeit langsam erhöhen, bis die Butter gut eingearbeitet ist und der Teig sich erneut von den Wänden der Schüssel löst.
11. Er sollte glatt und elastisch sein.
12. Lassen Sie ihn 30 Minuten bei Raumtemperatur ruhen, fügen Sie dann die Schokoladenstückchen hinzu, formen Sie eine Kugel und stellen Sie sie mindestens 3 Stunden, am besten über Nacht, in den Kühlschrank.
13. Dann den Teig entgasen und eine Kugel formen.
14. Legen Sie diese in die zuvor gefettete Form und bohren Sie in der Mitte ein Loch (um sie nach dem Backen zu füllen), dann lassen Sie das Brötchen etwa 1,5 Stunden gehen (mehr oder weniger, je nach Raumtemperatur).
15. Wenn das Brötchen aufgegangen ist, streichen Sie es mit einem Pinsel mit der Mischung aus geschlagenem Ei und Sahne ein.

16. Im vorgeheizten Ofen bei 190°C für 30 Minuten backen (falls nötig, nach 20 Minuten können Sie das Brötchen mit einer Alufolie abdecken, damit es nicht zu stark braunt).
17. Lassen Sie es ein paar Minuten abkühlen, dann stürzen Sie es aus der Form und lassen Sie es vollständig erkalten.
18. Die Ganache und die Verzierungen: Milkschokolade Schlagsahne Milch Mini-Ostereier zur Dekoration Erhitzen Sie die Milch und die Sahne, dann gießen Sie sie über die teilweise geschmolzene Schokolade.
19. Mischen Sie, um eine glatte und glänzende Ganache zu erhalten, dann lassen Sie sie kristallisieren.
20. Dann geben Sie sie in einen Spritzbeutel mit einer kleinen glatten Tülle und füllen das Brötchen.
21. Dekorieren Sie mit einigen Schokoladeneiern und genießen Sie es!