

Brioche (Nicolas Paciello)

Ingrédients

- 245g Mehl
- 7g frische Bäckerhefe
- 85g Butter
- 30g Zucker
- 1 Ei
- 10cl Milch
- 5g Salz

Préparation

1. Hier ist das Rezept für das perfekte Frühstück – ein hervorragendes Butterbrioche-Rezept aus dem Rezeptheft, das rockt, von Nicolas Paciello.
2. Was gibt es Schöneres als den Duft von warmem Brioche am Morgen in der Küche?
3. Dieses Rezept ist schnell und einfach zuzubereiten, und Sie erhalten eine Brioche mit einer faserigen und schmelzenden Krume, also legen Sie los!
4. Zubereitungszeit: 40 Minuten + 3 bis 4 Stunden Gehzeit + 20 Minuten Backzeit Für 6 Personen / ein Brioche von ca.
5. Hefe darin auf.
6. Mischen Sie Mehl, Zucker und Salz und fügen Sie dann 1 Ei und nach und nach die Milch hinzu.
7. Sie können die Brioche in der Rührschüssel des Roboters mit dem Knethaken zubereiten oder von Hand kneten (es dauert etwas länger, ist aber durchaus möglich).
8. Wenn der Teig homogen ist, fügen Sie die weiche Butter hinzu.
9. Wenn sich der Brioche Teig von den Seiten der Schüssel löst, decken Sie ihn mit Folie ab und stellen ihn für 2 Stunden in den Kühlschrank.
10. Dann den Teig entgasen und in leichte Teile teilen.
11. Formen Sie Kugeln und legen Sie sie in eine eingefettete Kastenform.
12. Lassen Sie die Brioche gehen, bis sie sich verdreifacht (im Buch steht 1,5 Stunden, aber das hängt von der Raumtemperatur ab, bei mir dauerte es etwa 2 Stunden).
13. Heizen Sie den Ofen auf 200°C vor.
14. Schlagen Sie ein Ei und ein Eigelb, dann streichen Sie diese Eistreiche mit einem Pinsel auf die Brioche.
15. Backen Sie sie bei 175°C für 20 bis 25 Minuten.