

Blätterteig-Brioche mit Crème Brûlée

Ingrédients

- 255g Mehl
- 5g Salz
- 20g Zucker
- 10g frische Hefe
- 75g Milch
- 75g Ei
- 25g weiche Butter
- 150g Tourierbutter
- 60g Eigelb
- 40g Zucker
- 75g Milch
- 250g Sahne
- 1 Vanilleschote

Préparation

1. Ein neues Rezept für ein super leckeres Frühstück: blättrige Brioches à la Crème Brûlée.
2. Dieses Rezept erfordert ein wenig Organisation, aber nichts besonders Technisches, und das Ergebnis ist eine wirklich köstliche Bäckerei!
3. Was die Organisation angeht, empfehle ich, die Crème vorzubereiten, zu backen und einzufrieren, und den Brioche-Teig am Vortag zuzubereiten, sodass am Tag X nur noch die Touren, das Gehenlassen und das Backen zu erledigen sind.
4. Denken Sie daran, dass die Crème Brûlée bereits eingefroren sein muss, bevor Sie die Brioches gehen lassen.
5. Schließlich bin ich bei einer klassischen, vanillig duftenden Crème Brûlée geblieben, aber Sie können Ihre Crème Brûlée nach Belieben aromatisieren (Orangenblüte, Kaffee, Praliné, Zimt, Schokolade, Zitruschalen.
6.)!
7. Zubereitungszeit: 45 Minuten + 1 Nacht und ca.
8. Schüssel.
9. Mit Mehl bedecken, dann Salz, Zucker und Eier hinzufügen.
10. Kneten Sie einige Minuten, bis ein homogener Teig entsteht, der sich von den Wänden der Schüssel löst.
11. Fügen Sie dann die weiche Butter hinzu und kneten Sie erneut, bis der Teig glatt und elastisch ist.
12. Formen Sie eine Kugel und lassen Sie sie 30 Minuten bei Raumtemperatur gehen.
13. Danach den Teig ausstoßen und mindestens 30 Minuten kühl stellen (ich habe ihn über Nacht gelassen).
14. Bearbeiten Sie die Butter mit einem Nudelholz, um sie elastisch zu machen, und rollen Sie sie dann auf einem Blatt Backpapier zu einem kleinen Rechteck aus.
15. Dann rollen Sie den Brioche-Teig zu einem Rechteck aus, das die gleiche Länge und doppelte Breite wie die Butter hat.
16. Schließen Sie die Butter im Teig ein, rollen Sie dann die Brioche zu einem großen Rechteck (etwa dreimal länger als breit) und falten Sie den Teig wie einen Geldbeutel in 3 Teile (denken Sie daran, überschüssiges Mehl mit einer Bürste zu entfernen).
17. Wickeln Sie den Teig in Folie ein, lassen Sie ihn dann für etwa zwanzig Minuten kühl.
18. Drehen Sie ihn dann um ein Viertel und wiederholen Sie den Vorgang zwei Mal: einfacher Zug, Kühlzeit, einfacher Zug.

19. Nach der dritten und letzten einfachen Tour den Teig mindestens 1 Stunde kühl stellen.
20. Dann die Brioche auf etwa 0,5mm Dicke ausrollen und Ihre einzelnen Brioches ausstechen (ich habe Rechtecke und Calisson-Formen gemacht, ich habe die Rechtecke sowohl optisch als auch geschmacklich bevorzugt, und das verhindert, dass Reste von Brioche-Teig oder Crème übrig bleiben).
21. Legen Sie sie auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech und lassen Sie sie je nach Raumtemperatur 1 bis 2 Stunden gehen.
22. Minuten ziehen.
23. Die Mischung dann wieder erhitzen.
24. Das Eigelb mit dem Zucker verquirlen.
25. Die heiße Vanillemilch darüber gießen, gut mischen und die kalte Sahne hinzufügen.
26. Die so erhaltene Crème in einen Rahmen (ich habe einen Rahmen von 25 cm Seitenlänge verwendet) auf ein mit Backpapier oder einer Backmatte ausgelegtes Blech gießen und bei 95°C ca.
27. 30 Minuten backen (je nach Größe des Rahmens und damit der Dicke Ihrer Crème anpassen); die Crème ist fest, wenn sie zittert, aber nicht mehr flüssig ist.
28. Vollständig abkühlen lassen, dann die Stücke vorschneiden (sie müssen etwas kleiner als die Größe Ihrer Brioches geschnitten werden) und bis zur vollständigen Festigkeit im Gefrierschrank aufbewahren.
29. Backen und Veredeln: Nach Bedarf brauner Zucker Sobald die Brioches aufgegangen sind, in den vorgeheizten Backofen bei 180°C geben.
30. Backen Sie sie etwa 15 Minuten und nehmen Sie sie dann aus dem Ofen.
31. Fügen Sie die gefrorenen Crème Brûlée Plätzchen hinzu und backen Sie sie erneut für 10 Minuten.
32. Lassen Sie sie vollständig abkühlen, bevor Sie sie mit Zucker bestreuen.
33. Karamellisieren Sie die Brioches und genießen Sie sie!