

Brioche

Ingrédients

- 14g frische Hefe
- 280g Butter
- 600g Weizenmehl (400g im Originalrezept)
- 12g feines Salz
- 50g brauner Zucker
- 230g Eier

Préparation

1. Ein neues Rezept für Brioche, mit einem schön dehnbaren Teig und einem guten Buttergeschmack!
2. Milch auflösen.
3. Die Mischung in den Boden der Schüssel der Küchenmaschine mit dem Knethaken geben.
4. Mit Mehl, braunem Zucker und Salz abdecken, dann die Eier hinzufügen.
5. Kneten, bis eine homogene, glatte Mischung entsteht, die sich von den Wänden der Schüssel löst (5 bis 10 Minuten bei niedriger Geschwindigkeit).
6. Dann die Butter hinzufügen und weiter kneten, bis der Teig sich wieder von den Wänden der Schüssel löst; der Teig sollte glatt, glänzend, nicht klebrig sein und das „Voile“ bilden: Die Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen, dann den Teig durch Drücken darauf entgasen.
7. Den Teig über Nacht wieder in den Kühlschrank stellen, immer mit Frischhaltefolie abgedeckt.
8. Zimmertemperatur gehen.
9. Dann bestreichen Sie sie mit dem Eigelb, das mit ein paar Tropfen Wasser vermischt ist, und backen Sie sie im vorgeheizten Ofen bei 150°C für 45 Minuten für die großen Stücke, 20 bis 30 Minuten für die kleineren.
10. Und voilà, Sie können den Duft der Brioche genießen, die im Ofen backt, und sich dann verwöhnen lassen!