

Vendée-Brioche (Olivier Lainé, Ritz)

Préparation : 35 min • Cuisson : 30 min

Ingrédients

- 500g Weizenmehl T45
- 80g Zucker
- 8g Salz
- 20g frische Hefe
- 100g dicke Crème fraîche
- 3 Eier
- 120g süße Butter
- 15g Amber-Rum
- 20g Orangenblütenwasser
- 1 Ei zum Bestreichen

Préparation

1. Ein neues Rezept für Brioche, ja, aber nicht irgendeines, denn es ist das Rezept von Chef Olivier Laine, der seit einigen Wochen das Ritz leitet (und lange zuvor an der Ritz Escoffier Schule war).
2. Er hat das Rezept auf seinem Instagram-Account geteilt und ich wollte es natürlich ausprobieren.
3. Es ist eine Vendée-Brioche, auf Basis von dicker Crème fraîche, ultra weich und zähflüssig, und sie hält sich mehrere Tage gut.
4. Ich empfehle Ihnen natürlich, hochwertige Zutaten zu verwenden, für mich Butter und Crème de Bresse (das wird den Geschmack und die endgültige Textur der Brioche beeinflussen).
5. Wenn Sie sie mehrere Tage aufbewahren möchten, denken Sie daran, sie immer gut einzupacken und wenn möglich in einer Brotdose aufzubewahren (der Link zu meiner befindet sich unten).
6. Im schlimmsten Fall 30-40 Sekunden in der Mikrowelle mit einem Glas Wasser oder in Scheiben im Toaster und Sie werden auch 5 oder 6 Tage nach dem Backen genießen Material: Ich habe meinen Cooking Chef von Kenwood verwendet / Code FLAVIE = 3 Zubehörteile nach Wahl kostenlos beim Kauf des Roboters / Code FLAVIE = 20% Rabatt auf alle Zubehörteile Brotdose zur Aufbewahrung: Empfehlungs-Code FLAVIE10 = 10 Rabatt auf Ihre erste Bestellung Zubereitungszeit: 30 Minuten + mindestens 2h30 Ruhezeit + etwa 30 Minuten Backzeit Für eine Brioche von etwa 25 cm Länge: Zutaten: Weizenmehl T45 Zucker Salz frische Hefe dicke Crème fraîche 3 Eier süße Butter Amber-Rum Orangenblütenwasser 1 Ei zum Bestreichen Rezept: Mischen Sie das Mehl, die zerbröckelte Hefe, den Zucker, das Salz, die Eier, den Rum und das Orangenblütenwasser.
7. Kneten Sie einige Minuten (der Teig ist ziemlich kompakt, das ist normal, um ihn geschmeidiger zu machen, habe ich nach und nach die dicke Crème während des Knetens hinzugefügt, während der Chef sie erst später, zusammen mit der Butter, hinzufügt).
8. Der Teig sollte glatt sein und sich von den Wänden der Schüssel lösen.
9. Fügen Sie dann die in kleine Stücke geschnittene Butter hinzu (sowie die Crème, wenn Sie sie nicht vorher hinzugefügt haben).
10. Kneten Sie erneut mehrere Minuten, der Teig sollte glatt und elastisch sein und sich von den Wänden der Schüssel lösen.
11. Formen Sie eine Kugel und lassen Sie sie dann 30 Minuten bei Raumtemperatur gehen.
12. Danach habe ich sie über Nacht in den Kühlschrank gestellt, aber das ist nicht zwingend erforderlich, Sie können sofort mit dem Formen fortfahren.
13. Formen Sie den Teig nach der gewünschten Form: Kugeln in einer Kastenform, einen Zopf mit 3 oder 4 Strängen, einzelne Teigstücke für eine Form von Milchbrötchen... Lassen Sie den Teig 2 Stunden bei

Raumtemperatur gehen und bestreichen Sie die Brioche dann mit einem verquirlten Ei mit einem Pinsel.

14. Backen Sie im vorgeheizten Ofen bei 170°C für etwa eine halbe Stunde.

15. Lassen Sie es abkühlen und genießen Sie!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com