

Brownie-Brioche mit Praliné

Ingrédients

- 100g Schokolade
- 80g Butter
- 1 Prise Fleur de Sel
- 2 Eier
- 80g Zucker
- 20g ungesüßtes Kakaopulver
- 25g Mehl
- 14g frische Hefe
- 150g Milch
- 400g Mehl
- 60g Zucker
- 7g Salz
- 2 Eier
- 100g Butter
- 1 Ei für die Glasur

Préparation

1. Nehmen Sie ein Brioche, fügen Sie ein Brownie-Herz hinzu und sogar etwas Praliné für die besonders Naschhaften, und Sie haben den perfekten Snack!
2. Wenn man von der notwendigen Ruhezeit zu verschiedenen Momenten absieht, ist es ein ziemlich einfaches Rezept, das Sie anpassen können: mit oder ohne Praliné, mit oder ohne Schokoladenstückchen, Sie können getrocknete Früchte in den Brownie geben, das Praliné durch Karamell ersetzen... viele Möglichkeiten, um sich zu verwöhnen Zutaten: Ich habe die Schokolade Caraïbes, das Kakaopulver und die knusprigen Perlen von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf die ganze Seite (Partnerlink).
3. Zubereitungszeit: 45 Minuten + Ruhe / Gärung / BackenFür etwa fünfzehn Brioches: Brownie: Schokolade Butter 1 Prise Fleur de Sel 2 Eier Zucker ungesüßtes Kakaopulver Mehl Schmelzen Sie die Butter & die Schokolade, dann fügen Sie die Fleur de Sel hinzu.
4. Schlagen Sie die Eier mit dem Zucker, dann fügen Sie die geschmolzene Butter und Schokolade hinzu.
5. Zuletzt das Kakaopulver und das Mehl hinzufügen.
6. In kleine Formen mit einem Durchmesser von etwa 4 cm gießen, dann bei 170°C für 8 bis 10 Minuten backen.
7. Vollständig abkühlen lassen, bevor Sie es aus dem Form nehmen.
8. Brioche: frische Hefe Milch Mehl Zucker Salz 2 Eier Butter 1 Ei für die Glasur Schokoladenstückchen Praliné Gießen Sie die Milch auf den Boden der Schüssel und bedecken Sie sie mit dem Mehl.
9. Fügen Sie die Eier hinzu, dann Zucker, Salz und die Eier.
10. Kneten Sie bei niedriger Geschwindigkeit für 10 bis 15 Minuten, oder bis der Teig gleichmäßig ist und sich von den Seiten der Schüssel löst.
11. Dann die Butter in kleine Stücke schneiden und erneut kneten, bis sich der Teig von den Seiten löst und einen Schleier bildet, wenn man ihn dehnt.
12. Eine Kugel formen, abdecken und 30 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.
13. Dann mindestens 2 Stunden im Kühlschrank aufbewahren, wenn möglich über Nacht.
14. Stücke teilen.

15. Jedes Stück ausrollen, einen Brownie in der Mitte platzieren, dann den Brioche-Teig rundherum falten.
16. Jedes Brioche in eine zuvor gebutterte Form oder einen Ring legen oder direkt auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech.
17. Etwa 1,5 Stunden gehen lassen, dann mit geschlagenem Ei bestreichen und 15 bis 20 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 180°C backen.
18. Abkühlen lassen, dann, wenn gewünscht, die Brioches von unten mit Praliné füllen, das in einen Spritzbeutel mit einer kleinen, glatten Düse gegeben wurde.
19. Endlich genießen!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com