

Brioche mit Schokoladen-Vanille-Wirbel

Ingrédients

- 250g Grießmehl oder alternativ Type 45
- 12g frische Hefe
- 90g Butter
- 30g Zucker
- 1 Ei
- 100g Milch
- 5g Salz
- 1 Vanilleschote und/oder ein Teelöffel Vanilleextrakt
- 230g Grießmehl oder alternativ Type 45
- 30g Kakaopulver
- 12g frische Hefe
- 90g Butter
- 30g Zucker
- 1 Ei
- 100g Milch
- 5g Salz
- 1 Ei zum Glasieren

Préparation

1. Unter all den bereits hier realisierten und geteilten Brioche-Rezepten gab es noch keine Kakaobrioche.
2. Für eine noch schmackhaftere und optisch ansprechendere Version habe ich mich entschieden, eine „Wirbel“-Brioche mit Schokolade & Vanille zu machen, die sehr einfach zu realisieren ist.
3. Dies dauert einfach doppelt so lange wie eine klassische Brioche, da zwei Teige hergestellt werden müssen
Ausrüstung: Küchenmaschine Nudelholz Perforiertes Backblech Ring von 8cm Kastenform
Zutaten: Ich habe die Vanille aus Madagaskar & den Vanilleextrakt von Norohy & das Kakaopulver von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf der gesamten Website (Partner).
4. Zubereitungszeit: 50 Minuten + Gehzeit + 30 Minuten Backzeit
Für eine Brioche von 20cm + 6 bis 8 einzelne Brioche:
Vanillebrioche: Grießmehl oder alternativ Type 45 frische Hefe Butter Zucker 1 Ei Milch Salz 1 Vanilleschote und/oder ein Teelöffel Vanilleextrakt
Mischen Sie die frische Hefe mit der Milch.
5. Bedecken Sie mit dem Mehl, dann fügen Sie das Ei, den Zucker, das Salz und die Vanille hinzu.
6. Kneten Sie mindestens 10 Minuten bei niedriger Geschwindigkeit, bis der Teig gut homogen ist und sich von den Wänden der Schüssel löst.
7. Fügen Sie die in kleine Stücke geschnittene Butter hinzu und kneten Sie erneut, bis sie vollständig eingearbeitet ist und sich der Teig erneut von den Wänden löst.
8. Er sollte einen Schleier bilden, ohne zu reißen.
9. Formen Sie eine Kugel, wickeln Sie sie in Folie ein und stellen Sie sie mindestens 2 Stunden, vorzugsweise über Nacht, in den Kühlschrank.
10. Schokoladenbrioche: Grießmehl oder alternativ Type 45 Kakaopulver frische Hefe Butter Zucker 1 Ei Milch Salz
Mischen Sie die frische Hefe mit der Milch.
11. Bedecken Sie mit dem Mehl, dann fügen Sie das Ei, den Zucker und das Salz hinzu.
12. Beginnen Sie mit dem Kneten.
13. Wenn der Teig homogen ist, fügen Sie den Kakao hinzu und kneten Sie weiter, bis sich der Teig von den Wänden der Schüssel löst.
14. Fügen Sie die in kleine Stücke geschnittene Butter hinzu und kneten Sie erneut, bis sie vollständig

eingearbeitet ist und sich der Teig erneut von den Wänden löst.

15. Formen Sie eine Kugel, wickeln Sie sie in Folie ein und stellen Sie sie mindestens 2 Stunden, vorzugsweise über Nacht, in den Kühlschrank.

16. Backen: 1 Ei zum Glasieren Nach der Ruhezeit rollen Sie die Teige in zwei identische Rechtecke von etwa 20 x 30 bis 25 x 35cm aus.

17. Entfernen Sie den Überschuss an Mehl mit einer Bürste und platzieren Sie dann den Kakaoteig auf den Vanilleteig.

18. Rollen Sie die Brioche.

19. Schneiden Sie einen Strang in Größe Ihrer Kastenform (20cm für mich).

20. Schneiden Sie die restlichen Teigstücke in Scheiben und platzieren Sie sie in gebutterten Ringen (ich habe 8cm Ringe verwendet).

21. Lassen Sie die Brioches etwa 1,5 Stunden gehen.

22. Dann bestreichen Sie sie mit einem verquirlten Ei.

23. Backen Sie im vorgeheizten Ofen bei 180°C etwa 15 Minuten für die kleinen Brioches, 25 Minuten für das große.

24. Lassen Sie sie abkühlen, dann stürzen Sie die Brioches aus der Form und genießen Sie sie!