

Klassische Brioche

Zutaten für den Teig:

3 Eier
150 g flüssige Butter
2 EL Zucker
1 TL Salz
½ Würfel Frischhefe (21g)
125 ml Milch
500 g Weizenmehl Type 405
1 Eigelb + 2 EL Milch zum Bestreichen

Zubereitung:

Die Eier etwas schaumig schlagen und die flüssige Butter nach und nach unterrühren. Zucker und Salz zugeben. Die Hefe in der lauwarmen Milch auflösen, mit dem Mehl zur Eiermasse geben und ca. 10 Min. in der Küchenmaschine kneten lassen. Den Teig mit Frischhaltefolie abgedeckt ca. 1 Std. gehen lassen. In Portionen von ca. 40-50 g aufteilen und zu runden Teigballen formen. Die Teigballen abgedeckt nochmals ca. 15 Min. ruhen lassen und anschließend in die gefetteten Briocheförmchen setzen. Nach Belieben eine kleine Vertiefung machen und eine kleine Teigkugel obenauf setzen, mit etwas Eigelb und Milch bestreichen und nochmals ca. 40-50 Min. gehen lassen. Bei 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) ca. 20-30 Min. backen.

Tipp:

Man kann den Teig auch in drei Stränge aufteilen und als geflochtenen Zopf mit etwas Hagelzucker in einer Kastenform backen.

Briocheformen Ø 8,0 cm



Art.-Nr. 626270



Arbeitszeit: ca. 180 Minuten



Backzeit: ca. 20-30 Minuten



Alles für deine
Backideen ...

Tortissimo[®]
Backzubehör

Am Kreuzweg 1 · 35469 Allendorf/Lumda · Germany
Tel +49 6407 4034-4000 · www.tortissimo.de