



*Miriam's Genusskarussell*

[www.genusskarussell.ch](http://www.genusskarussell.ch)

## FRANZÖSISCHE BRIOCHE SELBER BACKEN

*Rezept aus Maria es schmeckt mir!*

1 Brioche

### DAFÜR BRAUCHST DU:

Kastenform, Länge: ca. 30-35 cm und eine Küchenmaschine (nicht unbedingt erforderlich, aber hilfreich)

#### Zutaten

- 1/2 Würfel frische Hefe 20 g
- 1 Prise Zucker
- 100 ml lauwarme Milch
- 400 g Weizenmehl, Typ 550
- 40 g Zucker
- 1 gestr. Teel. Salz ca. 8 g
- 50 g weiche Butter
- 2 Eier Gr. M
- 100 g kalte Butter in kleine Würfel geschnitten
- 1 Essl. flüssige Butter zum Einfetten der Form
- 1 Essl. Milch zum Bestreichen

### ANLEITUNGEN

Die **Hefe** und 1 Prise **Zucker** in der **lauwarmen** Milch in ca. **10 Minuten** auflösen.

**Mehl** mit **Zucker** und **Salz** in einer großen Schüssel vermischen. Die **Hefemilch**, die **weiche Butter** und **Eier** zugeben. Alles mit dem **Knethaken** der Küchenmaschine oder dem Handmixer auf **langsamer Stufe zu einem glatten Teig kneten**. Das dauert **ca. 10 Minuten** und die Zeit solltest du dir unbedingt nehmen fürs gute Gelingen.

Nun die **kalte Butter** in kleine **Würfel** schneiden. Etwa **die Hälfte** davon auf niedriger Stufe unter den Teig kneten. Erst wenn alles gut eingearbeitet ist und keine Butterstückchen mehr zu sehen sind, gibst du die **restlichen Butterwürfel** hinzu. Den Teig erneut sehr gut kneten, bis er glatt und geschmeidig ist und sich vom Schüsselrand löst. Das dauert **nochmals ca. 10 Minuten mit der Küchenmaschine**.

Am Ende den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche **zusätzlich** noch **mit der Hand kneten**. Dabei die Teigkugel mehrmals nach außen **ziehen** und dann **nach innen einschlagen und falten**, damit der Hefeteig später seine typischen "Schichten" hat, wenn man etwas davon abbricht.

Nun kommt er in eine saubere Schüssel. Decke ihn mit einem frischen Küchentuch ab und lass ihn an einem warmen Ort **1-2 Stunden ruhen**, bis sich sein Volumen verdoppelt hat. (*Alternativ den Teig nach etwa 30 Minuten "Anspringen" in den Kühlschrank geben und am nächsten Morgen weiter verarbeiten*).



*Miriam's Genusskarussell*

[www.genusskarussell.ch](http://www.genusskarussell.ch)

Eine Kastenform (Länge: ca. 30-35 cm) mit zerlassener **Butter** einstreichen. Den Teig aus der Schüssel holen und auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals kurz **durchkneten**, um die Luft entweichen zu lassen. *(Falls er im Kühlschrank war, lass ihn vorher Raumtemperatur annehmen, damit er wieder elastisch wird)*. Dann in **8 gleichgroße Stücke teilen** und jedes Teil zur Kugel formen. **HINWEIS: Der Teig ist ziemlich weich, bitte trotzdem kein Mehl zugeben!** Jede **Kugel** mehrmals etwas **dehnen**, von außen nach innen **einschlagen** und den Teig mit dem Handballen wieder von der Mitte **nach außen drücken**. So erhält der Teig Spannung. Die Kugeln nun mit der glatten, schönen Oberfläche nach oben in die **gefettete Kastenform legen**. Wenn alle Teigkugeln in der Form sind, die Oberfläche mit ein wenig **Milch** bestreichen.

Die Kastenform kommt auf ein Gitter (2. Schiene von unten) **in den kalten Ofen**. Auf die unterste Schiene ein Blech mit ca. **750 ml kaltem Wasser** einschieben. *(Wenn du einen Ofen mit Dampffunktion hast, kannst du statt dessen diese nutzen)*.

Den Backofen auf **160 °C Umluft** einstellen und die Brioche in ca. **40-45 Minuten goldgelb backen**. Sollte die Oberfläche zu stark bräunen, die letzten 10-15 Minuten das Gebäck mit Folie oder Backpapier abdecken.

Genieße die Brioche am besten noch lauwarm. Wenn sie abgekühlt ist, kannst du sie auch einfrieren.

#### **TIPP**

Die Brioche schmeckt, wie jedes Hefengebäck, natürlich frisch am allerbesten. Was nicht am selben Tag gegessen wird, kannst du - am besten in Scheiben geschnitten - jedoch wunderbar einfrieren. Die gefrorenen Scheiben bei Bedarf an der frischen Luft auftauen lassen oder im Toaster rösten.