Brioches

Zutaten (6 Stück)

» 90ml Milch
» 30g Zucker
» 10g Hefe
» 250g Mehl
» 3 Ei(er)
» 1 Prise Salz
» 200g Butter/Margarine
» 1 Eigelb

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

1. Für den Vorteig 80ml Milch leicht erwärmen und in einer kleinen Schüssel mit Zucker verrühren. Hefe hineinbröckeln, 1EL Mehl dazugeben und unterarbeiten. Den Vorteig zugedeckt an einem warmen Ort etwa 15min gehen lassen.

2. Den Vorteig in eine Rührschüssel geben. Restliches Mehl, Eier und Salz zufügen. Alles mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem elastischen Teig verarbeiten. Weiche Butter in Stücken unter den Teig kneten und etwa 5min weiterkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 60min gehen lassen. Anschließend ca. 45min in den Kühlschrank stellen, so wird der Teig fester und lässt sich leichter formen.

3. 6 Brioche-Förmchen (Durchmesser 9cm) mit Hilfe eines Backpinsels fetten. 1/4 des Teiges beiseite stellen, den restlichen in 6 Portionen teilen. Daraus jeweils Kugeln formen und diese in die Förmchen setzen. In die Mitte jeweils eine Vertiefung drücken.

4. Den Ofen auf 160°C vorheizen. Den übrigen Teig ebenfalls in 6 gleich große Stücke teilen und diese zu kleinen Kugeln formen. Teigkugeln jeweils als Köpfchen in die Formen setzen und leicht andrücken. Dann Eigelb und restliche Milch verquirlen und die Brioches damit bestreichen. Auf der mittleren Schiene im Ofen 20-25min backen. Herausnehmen und etwas abkühlen lassen, danach aus den Förmchen stürzen. Dazu Konfitüre reichen.

Tipp: Der Teig wird noch feinporiger, wenn er über Nacht im Kühlschrank gehen kann. Deshalb sind die Brioches wie geschaffen für das Sonntagsfrüstück.

angelegt am: 06.03.2005 Rezept-Nr: 1629