

## Brioche



Stufe 1



Zubereitungszeit: 50 Min.  
Ruhezeit: 75 Min.



### Zutaten:

150 g Butter, geschmolzen  
3 Stck. Ei  
25 g Hefe  
125 ml Milch  
1 TL Salz  
500 g Weizenmehl Typ 405  
4 EL Zucker

### Zutaten für den Belag:

nach Belieben Hagelzucker  
2 EL Milch



Staub Schüssel in elfenbeinweiß



Staub Hähnchenbräter aus Gusseisen in schwarz



Staub Terrine aus Gusseisen in schwarz



KitchenAid Küchenmaschine ARTISAN 175PS in liebesapfelrot, 4,8 L



Rösle Teigschaber Silikon in weiß



KitchenAid Handrührer rot



Lurch Kastenform aus Silikon



Rösle Backpinsel aus Silikon

1

Die flüssige Butter mit Eiern, Zucker und Salz in einer Schüssel verquirlen.

2

Hefe in lauwarmer Milch auflösen und dies zusammen mit dem Mehl zur Butter-Mischung in die Schüssel geben und zu einem glatten und geschmeidigen Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort in etwa 45 Minuten zu doppelter Größe aufgehen lassen.

3

Ofen auf 180 °C vorheizen. Eine Form mit Butter einfetten und mit Mehl bestäuben. Den aufgegangenen Brioche Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, nochmals durchkneten. Dann in 2 Hälften teilen und zu langen Strängen rollen, die umeinander zu einem Zopf gelegt werden. Diesen dann in die runde Form legen. Wenn Sie eine rechteckige Form nehmen den Teig in 8 gleichgroße Kugeln formen. Diese nebeneinander nah beieinander in die Form setzen.

4

Den Teig in der Form zugedeckt nochmals 30 Minuten gehen lassen.

5

Die Teigoberfläche mit Milch einpinseln und Hagelzucker darüber streuen.

6

Brioche in den heißen Ofen geben und darin in ca. 40–45 Minuten goldbraun backen.

Die Brioche ist ein wunderbares Mitbringsel zum gemeinsamen Brunch oder Picknick. Am besten genießen Sie eine leckere

