Rezept

Klassisches Brioche

Ein Rezept von Klassisches Brioche, am 07.05.2024

Zutaten

150 g	Butter
1 TL	Salz
125 + 2 ml + EL	Milch
500 g	Mehl (Type 405)
	Mehl zum Arbeiten
3	Eier
2 EL	Zucker
25 g	frische Hefe
	Butter und Mehl für die Form
1	Eigelb

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 1 KASTENFORM VON 25 CM LÄNGE (CA. 6 STÜCK) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 560 kcal

Zubereitung

1. Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen lassen. Mit Eiern, Salz und Zucker in einer Schüssel verrühren. 125 ml Milch erwärmen.

2. Für den Teig die Hefe in die lauwarme Milch bröckeln und glatt verrühren. Die aufgelöste Hefe mit der Butter-Mischung und dem Mehl zu einem geschmeidigen und glatten Teig verkneten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 45 Min. gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

3. Den Backofen auf 180° vorheizen. Eine Kastenform einfetten und mit Mehl bestäuben. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche kneten und in gleichgroße tennisballgroße Kugeln formen. Diese nebeneinander und dicht an dicht in die Kastenform setzen. Den Teig zugedeckt ca. 20 Min. gehen lassen.

4. Das Eigelb mit der übrigen Milch verquirlen, die Teigoberfläche damit einpinseln. Die Brioche im Backofen (Mitte, Umluft 160°) in ca. 40 Min. goldbraun backen.