Rezept

Luftige Orangen-Brioche

Ein Rezept von Luftige Orangen-Brioche, am 05.05.2024

Zutaten

- **20 g** frische Hefe
- 1/4 l Milch
- **500 g** Mehl
- **1** Bio-Orange
- Blech für 12 Muffins
- **1** Ei (Größe L)
- **75 g** Butter (plus etwas mehr fürs Blech und das Finish)
- **75 g** Zucker
- **1 Prise** Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße ERGIBT 12 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Alle Zutaten sollten Zimmertemperatur haben, also Hefe und Ei früh genug aus dem Kühlschrank nehmen. Milch in einem Topf lauwarm werden lassen, Butter in einem zweiten Topf schmelzen.

2. Mehl in eine große Schüssel sieben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Hefe hineinkrümeln, 1 Prise Zucker dazugeben und mit so viel Milch übergießen, dass die Hefe bedeckt ist. Die Schüssel mit einem Geschirrtuch abdecken und den Vorteig an einem warmen Ort etwa 15 Minuten gehen lassen, bis er blasig ist.

3. Orange heiß waschen und die Schale fein abreiben. Zusammen mit übriger Milch, restlichem Zucker, Ei, Butter und Salz in die Schüssel geben und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Das funktioniert sowohl mit den Händen als auch mit den Knethaken des Handrührgeräts (ebenfalls super: die Küchenmaschine). Der Teig ist fertig, wenn er sich leicht vom Schüsselrand löst (esslöffelweise etwas Mehl zufügen, wenn er sich noch zu klebrig anfühlt). Wieder abgedeckt an einem warmen Ort etwa 1 Stunde gehen lassen, bis der Teig sein Volumen annähernd verdoppelt hat.

4. Backofen auf 200 °C (Umluft 180 °C) vorheizen. Die Mulden des Blechs mit Butter auspinseln. Den Teig ein letztes Mal durchkneten und in 12 gleich große Stücke teilen. Nun wird jedes dieser Stücke in 3 gleich große Bälle geformt, die man dann zusammen mittig in eine Mulde setzt. Mit etwas geschmolzener Butter bepinseln und mit Folie abgedeckt ein letztes Mal gehen lassen, gute 15 Minuten sind genug. Dann in den Ofen schieben (zweite Schiene von unten) und in etwa 20 Minuten goldgelb backen. Herausnehmen und kurz abkühlen lassen, dann aus der Form lösen. Für etwas extra Glanz bestreicht man die Brioche noch mal mit ein wenig Butter.