

## Rezept

# Brioche mit gesalzener Butter

Ein Rezept von Brioche mit gesalzener Butter, am 18.04.2024

## Zutaten

<b>300 g</b> Mehl	1/2 Würfel Hefe (20 g)
<b>125 g</b> mild gesalzene Butter	<b>3</b> Eier (Größe S)
<b>2 EL</b> Zucker	<b>1</b> Eigelb zum Bestreichen
Fett für die Förmchen	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 210 kcal

## Zubereitung

1. Mehl in eine Schüssel geben, Mulde eindrücken und die Hefe hineinbröckeln. Mit 2 EL lauwarmem Wasser und etwas Mehl verrühren, 15 Min. gehen lassen. Butter schmelzen, abkühlen lassen. Mit Eiern und Zucker zum Mehl geben und gründlich verkneten. Zugedeckt 2 Std. gehen lassen. Nochmals durchkneten. Zwei Drittel des Teigs zu 12 größeren, den Rest zu 12 kleinen Kugeln formen. Eigelb mit etwas Wasser verquirlen.
2. 12 Pastetenförmchen oder 2 Muffinbleche mit je 6 Mulden fetten. Die größeren Kugeln in die Förmchen setzen. In der Mitte eine Vertiefung eindrücken, mit etwas Eigelb bestreichen. Die kleinen Kugeln in die Vertiefungen drücken. Mit Eigelb bestreichen, 20 Min. gehen lassen. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen.
3. Die Brioche im heißen Backofen (Mitte) in 25-30 Min. goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen. Aus den Förmchen nehmen. Warm zum Kaffee servieren.