

## Rezept

# Französische Brioche

Ein Rezept von Französische Brioche, am 12.06.2026

## Zutaten

<b>500 g</b> Mehl (Type 405)	<b>1/2 Würfel</b> frische Hefe (20 g)
<b>50 ml</b> lauwarmer Milch	<b>1 TL</b> Zucker
<b>1/4 TL</b> Salz	<b>4</b> Eier (Größe M)
<b>300 g</b> weiche Butter	<b>1</b> Eigelb
<b>2 EL</b> Milch	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 370 kcal

## Zubereitung

1. Das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe zerbröckeln, in Milch auflösen und in die Mulde gießen. Zucker, Salz und Eier hinzufügen und alles locker vermischen. Butter in kleinen Stücken dazugeben. Den Teig so lange kneten, bis die Butter völlig eingearbeitet ist. Teig zugedeckt über Nacht in den Kühlschrank stellen.
2. Den Teig durchkneten und in 12 Stücke teilen. Daraus je eine größere und eine kleinere Kugel formen. Kugeln aufeinandersetzen, 1 Std. gehen lassen. Brioche mit Eigelb-Milch-Mix bestreichen und bei 200° (Mitte, Umluft 180°) 20-25 Min. backen.