

Rezept

Orangen-Brioche

Ein Rezept von Orangen-Brioche, am 25.03.2023

Zutaten

1 Pck. Trockenhefe	100 ml lauwarme Milch
50 g Zucker	400 g Weizenmehl (Type 405)
1 Vanilleschote	1 Bio-Orange
1 TL Salz	3 Eier (M)
180 g sehr weiche Butter	1 Briocheform (ca. 23 cm Ø)
Butter für die Form	Mehl zum Arbeiten
1 Eigelb (M)	1 EL Milch

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Brioche (ca. 12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 270 kcal

Zubereitung

1. Trockenhefe, Milch, 1 EL Zucker und 3 EL Mehl in der Rührschüssel der Küchenmaschine verrühren, dann 15 Min. quellen lassen. Inzwischen die Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauschaben. Die Orange heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale fein abreiben.
2. Restlichen Zucker und Mehl, Vanillemark, Orangenschale und Salz zum Hefeansatz geben und alles von Hand oder mit den Knethaken zu einem glatten Teig verkneten. Dabei die Eier einzeln unterkneten. Die Butter in Portionen zugeben und jeweils vollständig unterkneten. Den Teig noch kurz weiterkneten, dann mit Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort ca. 40 Min. ruhen lassen. Danach ca. 40 Min. im Kühlschrank gehen lassen.
3. Die Briocheform fetten. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten, in 8 gleich große Portionen teilen und diese zügig zu Kugeln rollen. Eine Kugel in die Mitte der Form setzen, 6 Kugeln rundum anordnen und die letzte Kugel mittig obenauf setzen. Die Brioche mit einem feuchten Küchentuch abgedeckt bei Zimmertemperatur nochmals 20 Min. gehen lassen.
4. Inzwischen den Backofen auf 180° vorheizen. Eigelb und Milch verquirlen und die Brioche damit bestreichen. Die Brioche im Ofen (2. Schiene von unten) 50 - 60 Min. backen. Die Stäbchenprobe machen und die Brioche warm servieren oder auf einem Rost abkühlen lassen.