

Rezept

Pain brioché - Brioche

Ein Rezept von Pain brioché - Brioche, am 07.11.2024

Zutaten

1/2 Vanilleschote	200 g Sahne
2 EL Milch	3 Eier (Größe M)
500 g Weizenmehl (Type 550)	80 g Zucker
Meersalz	1 TL abgeriebene Bio-Zitronenschale
10 g Hefe (ca. 1/4 Würfel; am besten Bio-Hefe)	Mehl zum Arbeiten
1 EL Milch zum Bestreichen	1-2 EL Hagelzucker zum Bestreuen

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 KASTENFORM (30 CM LÄNGE) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 150 kcal

Zubereitung

1. Am Vorabend die Vanilleschote der Länge nach aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Sahne und Milch lauwarm erhitzen. 1 Ei trennen. Das Eigelb abgedeckt in den Kühlschrank stellen. Das Eiweiß mit den übrigen beiden Eiern, dem Mehl, dem Zucker, 1/2 TL Meersalz, der Zitronenschale, der Sahne-Milch-Mischung und dem Vanillemark in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben. Die Hefe dazukrümeln. Alles in der Küchenmaschine 15 Min. kneten lassen (nicht kürzer!). Den Teig herausnehmen und mit den Händen zu einer glatten Teigkugel kneten.
2. Den Teig in die Schüssel zurücklegen, die Schüssel mit einem aufgeschnittenen Tiefkühlbeutel abdecken und den Teig bei Zimmertemperatur 30 Min. gehen lassen. Die Schüssel in den Kühlschrank stellen und den Teig über Nacht 12-14 Std. gehen lassen.
3. Am nächsten Morgen den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche stürzen, mit dem Tiefkühlbeutel abdecken und 30 Min. ruhen lassen. Den Teig in sechs gleich große Portionen teilen. Jede Portion länglich ausrollen, die Enden zu einem Drittel überschlagen, festdrücken und zu einer Kugel formen. Die Kastenform gründlich einfetten. Die Teigkugeln nicht exakt nebeneinander, sondern etwas schräg versetzt hineinlegen. Die Form erneut mit dem Tiefkühlbeutel abdecken und den Teig abgedeckt weitere 60-90 Min. bei Zimmertemperatur gehen lassen, bis der Teig knapp unter dem Rand der Kastenform ist.
4. Inzwischen den Backofen auf 180° vorheizen. Das kühlgestellte Eigelb mit der Milch zum Bestreichen verquirlen und den Teig damit bestreichen. Mit Hagelzucker bestreuen. Im Ofen (unten) in 35-40 Min. goldbraun backen, dabei zwischendurch abdecken, damit die Oberfläche nicht zu dunkel wird. Die Stäbchenprobe machen. Brioche in der Form 5 Min. abkühlen lassen, dann auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen.