



Brioche

Zutaten für 24 Brioches

- 500 g Weizenmehl Type 405
- 25 g Hefe
- 30 ml lauwarme Milch
- 1 TL Zucker
- 150 g in kleine Stücke geschnittene Butter
- 50 g Zucker
- 4 Eier
- 1 Messerspitze geriebene Zitronenschale
- 10 g Salz
- 1 Ei mit einer Prise Zucker und einer Prise Salz gut verquirlen, zum Bestreichen

Zubereitung

1. Das Mehl in eine Schüssel oder in das Rührgerät geben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Die Hefe mit einem Teelöffel Zucker in der Milch auflösen, in die Mehlvertiefung einrühren und 15 Minuten gären lassen.
2. Das Salz auf den Mehtrand streuen, Butter, Zucker, Eier und Zitronenschale beifügen und die Masse mindestens 10 Minuten zu einem glatten Teig schlagen.
3. Den Teig leicht mit Weizenmehl bestäuben, mit Klarsichtfolie zudecken und an einem warmen Ort etwa 40 Minuten gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.
4. Den Teig auf eine leicht mit Mehl bestäubte Arbeitsfläche geben, in 24 größere und ebenso 24 kleinere Stücke teilen und rund wirken. Die größeren Stücke leicht flach drücken, in Silikonformen oder in gebutterte und mit Mehl bestäubte Blumenformen geben, in der Mitte eine Vertiefung eindrücken, mit Ei bestreichen und 10 Minuten gehen lassen. Die kleinen Kugeln darauf setzen, wiederum bestreichen und nochmals etwa 10 Minuten gehen lassen.
5. Anschließend im vorgeheizten Backofen (Elektrorohr: 180 °C, Umluft: 150 °C) ca. 20 Minuten backen.

Tipp:

Kleine Weggen formen, backen, in Scheiben schneiden, tosten und servieren.



DRAX•MÜHLE
