

Rezept Brioche Grundrezept

Zutaten:

Für den Vorteig:

100 g Weizenmehl Type 550

50 g frische Hefe

1 gestrichener TL Zucker

6 EL lauwarmes Wasser

Für den Teig:

400 g Weizenmehl Type 550

50 g Puderzucker

10 g Salz

400 g weiche Butter

6 Eier

Semmelbrösel

Zubereitung:

Für den Vorteig das Mehl in eine Schüssel sieben. Die Hefe im lauwarmen Wasser mit dem Zucker auflösen und mit dem Mehl gut verrühren. Nun den Teig für die Brioche zugedeckt an einem warmen Ort so lange stehen lassen, bis er sichtbar aufgegangen ist.

Für den Teig das Mehl mit Puderzucker in eine Schüssel sieben und mit Salz vermengen.

Die Butter mit einem Handrührgerät cremig rühren und nach und nach die Eier unterrühren.

Die Butter-Ei-Masse mit dem Mehlgemisch vermengen, den gegangenen Vorteig hinzufügen und alles mit den Knethaken Ihres Handrührgerätes zuerst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe ca. 5 Minuten zu einem Teig verarbeiten.

Nochmals zugedeckt gehen lassen, bis sich der Teig sichtbar vergrößert hat und ein weiteres Mal kurz durchkneten.

Kleine Brioches-Förmchen haben einen Durchmesser von 8 cm, man kann zur Not aber auch Muffin-Förmchen verwenden.

Diese mit Semmelbröseln ausstreuen. Den Brioches-Teig auf die Formen verteilen, etwas Teig übrig lassen, zu kleinen Kugeln formen und diese auf den Teig setzen.

Den Teig ein letztes Mal an einem warmen Ort gehen lassen.

Die Brioches im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 20 Minuten backen.

Zurück zu den Vegetarischen Rezepten

Zurück zu den Grundteigrezepten