

## Brioches

### ZUTATEN

**ZUBEREITEN:** ca. 3 Stunden (ca. 45 Minuten vor und ca. 2 Std. nach der Teigruhe)

**AUFGEHEN LASSEN:** 10–12 Stunden

**BACKEN:** ca. 18 Minuten

FÜR 20 BriocheS à je ca. 45 g



© le menu

Kleine Brioche-Förmchen von je ca. 7 cm

Ø

Oder: Standard-12er-Muffinblech verwenden und Teigstücke à 70 g zu BriocheS formen

### FÜR DEN TEIG

230–250 g Eier, verquirlt, kalt, ca. 5 mittelgrosse Eier

50 g Zucker

10 g Frischhefe (sehr frisch)

0,4 g Kurkuma (optional)

500 g Weizen-Weissmehl

10 g Salz

250 g Butter, kalt

### EI-ANSTRICH

1 Ei

1 EL Milch

### Zubereitung

#### TEIG ZUBEREITEN / ERSTE TEIGRUHE

Abends: 230 g Ei, Zucker, Hefe, Kurkuma und Mehl in die Teigschüssel geben und ca. 8 Minuten auf niedriger Stufe kneten. Der Teig ist jetzt noch trocken und hält nur knapp zusammen, alles gut! Weitere 5–8 Minuten auf höherer Stufe kneten und während dieser Zeit die kalte Butter geduldig und nur stückchenweise zum Teig geben. Erst gegen Ende und nur bei Bedarf weitere 10–20 g verquirltes Ei zum Teig geben – ansonsten diesen Rest später zum Bestreichen verwenden. Der Teig ist am Schluss weich und geschmeidig. Ideale Teigttemperatur: 23–25°C. Luftdicht bedeckt bei 21–23°C 45 Minuten ruhen lassen. Danach 10–12 Stunden in den Kühlschrank stellen.

#### FORMEN / ZWEITE TEIGRUHE

Den kalten Teig mithilfe der Teigkarte auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche geben. Mit beiden Handflächen etwas flach drücken und anschliessend so viele Teigstücke à 50 g abwägen, wie Ihnen Formen zur Verfügung stehen. Den restlichen Teig bedeckt wieder in den Kühlschrank stellen. Die Teigstücke zuerst zu Kugeln formen und dann etwas länglich wirken (1). Nun mit der Handkante, durch sägende Hin- und Herbewegungen, einen «Kopf» formen (2). Das Teigstück gleichmässig bemehlen (3) und – am «Kopf» haltend – in das zuvor ausgebutterte Brioche-Förmchen drücken. Mithilfe des bemehlten Zeigefingers rundherum etwas an- und den «Kopf» schön drücken (4). Der Kopf ragt schlussendlich nur minim über den Teigrand hinaus. Die BriocheS bedeckt – zum Beispiel mit einer grossen Schüssel – ½–2 Std. bei 21–23°C reifen lassen. Bis sie ihr Volumen merklich erhöht haben und der «Kopf» etwas herausragt.

### Tipp

**EI-ANSTRICH** erstellen Sie den Teig am Morgen und Inzwischen das Ei durch ein kleines Sieb streichen und die Milch unterrühren.

### **BESTREICHEN/BACKEN**

Die Brioche kurz vor dem Backen gleichmässig bestreichen und im sehr gut vorgeheizten Ofen bei 180°C ohne Dampf ca. 18 Minuten backen.

Den restlichen Teig im Kühlschrank können Sie nach dem Backen der Brioche für eine zweite «Runde» verwenden oder daraus gleich von Beginn weg andere Brötchen formen und mit den Brioche mitbacken. Seien Sie kreativ!

Die Brioche schmecken noch leicht lauwarm am allerköstlichsten.

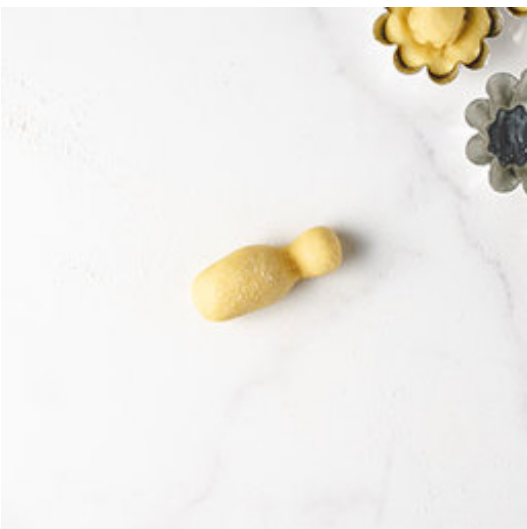
backen die Brioche abends frisch. Den Teig mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.  
- Die Brioche können Sie nach dem Backen nach Wunsch mit etwas Ahornsirup bestreichen und mit Hagelzucker oder grobem Salz «bekleben».



(1) Die Teigstücke zuerst zu Kugeln formen und dann etwas länglich wirken.



(2) Nun mit der Handkante, durch sägende Hin- und Herbewegungen, einen «Kopf» formen.



(3) Das Teigstück gleichmässig  
bemehlen und – am «Kopf» haltend – in  
das zuvor ausgebutterte Brioche-  
Förmchen drücken.

Mithilfe des bemehlten Zeigefingers  
rundherum etwas an- und den «Kopf»  
schön drücken.

[www.lemenu.ch](http://www.lemenu.ch)