

Hier und heute



Brioche

Brioche ist eine französische Backspezialität aus Hefeteig und perfekt für die Kaffeetafel geeignet. Konditormeisterin Theresa Knipschild zeigt, wie leicht man das süße, fluffige Hefebäck in einer Kastenform herstellen kann.

Rezept

Brioche

von Theresa Knipschild, für Kastenform mit 30 cm Durchmesser

Zutaten

- 500 g Weizenmehl Type 550
- 150 g weiche Butter
- 100 ml Milch
- 3 Eier und 1 verquirltes Ei
- 60 g Zucker
- 15 g frische Hefe
- 10 g Salz
- wer mag: ¼ Abrieb einer Bio-Zitrone

Zubereitung

Die Hefe in der Milch zerbröckeln und verrühren. Mehl, Zucker, Salz und Eier in einer Rührschüssel vermischen und die Hefe-Milchmischung zugeben.

8 Minuten mit den Knethaken einer Küchenmaschine oder eines Handrührgerätes verkneten. Die lange Knetzeit ergibt eine feine Porung. Nach 8 Minuten, weiche Butter in kleinen Stückchen nach und nach während des Knetens zugeben. Das nächste Stück Butter immer erst zugeben, wenn der Teig die Butter „aufgenommen“ hat.

Nun den Teig 12-18 Stunden abgedeckt im Kühlschrank gehen lassen. Durch die Zeit im Kühlschrank entwickelt sich das Aroma und der Teig wird wieder etwas fester. Denn durch die viele Butter ist er sehr klebrig.

Dann den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche durchkneten. Eine Kastenform fetten und mehlieren. Den Teig in drei gleichgroße Teile teilen und zu länglichen Kugeln formen. In die Kastenform geben und aneinanderdrücken. Eine Stunde abgedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen. Mit einem verquirlten Ei verstreichen. Das sorgt für eine schöne Bräunung.

Eine kleine Auflaufform mit ca. 200 ml Wasser auf den Boden des Ofens stellen. Die Form in den kalten Ofen geben und den Ofen auf 170 °C Umluft schalten. Circa 30 Minuten backen, Wasser entfernen, damit sich die Kruste festigt. Weitere 30 Minuten backen. Falls die Brioche zu dunkel wird, die Temperatur runter stellen.