



Rezeptkarte

Brioche mit Backstubengeheimnis

Brioche mit Backstubegeheimnis

Zutaten:

Vorteig: 100 g Mehl 550, 60 g Milch, 45 g Hefe

Hauptteig: 425 g Mehl 550, 60 g Zucker, 12 g Salz, 190 g weiche Butter, 2 Eier, 7 Eigelbe, 2-3 TL Backstubegeheimnis

Serviervorschlag: Ziegenfrischkäse, Erdbeermarmelade

Für zwei Kastenformen ca. 11x27 cm

Zubereitung (1,5 Stunden plus 24 Stunden Ruhezeit):

Tag 1: Für den Vorteig die Milch vorsichtig auf 35°C erwärmen und die Hefe darin auflösen. Anschließend das Mehl und die Milch-Hefemischung in den Schlagkessel der Küchenmaschine geben, verrühren und mit einem Tuch abgedeckt bei 35°C 30 Minuten gehen lassen. Dann die restlichen Zutaten für den Hauptteig wiegen und zusammen mit dem Vorteig zu einem glatten glänzenden Teig verkneten, er sollte sich restlos vom Kessel lösen. Nun luftdicht mit Folie direkt bedecken und im Kühlschrank über Nacht gehen lassen.

Tag 2: Am nächsten Tag den Teig noch einmal mit den Händen zusammen schlagen, halbieren und länglich zu Rollen formen und in gebutterte, mehlierte Kastenformen legen. Anschließend mit einem Küchentuch abgedeckt für circa 1-2 Stunden je nach Zimmertemperatur gehen lassen. Der Teig sollte leicht aus der Form schauen. Den Backofen auf 220°C Heißluft vorheizen, den Brioche hellbraun anbacken, dabei die Temperatur auf 160°C fallen lassen und für 30-40 Minuten fertig backen. Falls er zu dunkel wird rechtzeitig mit Aluminiumfolie abdecken. Anschließend in der Form auskühlen lassen.

Lauwarme bzw. getoastete Briochescheiben mit Ziegenfrischkäse und Erdbeermarmelade servieren.