

Brioche. . .

www.fitdurchsleben.com

Zutaten für ein großes Brioche:

- 500 g Weizenmehl, glatt, W700
- 60 g Zucker
- ½ TL Salz

- 250 ml Milch, lauwarme
- 42 g Germ, Hefe

- 1 ST Ei

- 60 g Butter, kalt in kleine Stücke
- 1 ST Vanille, das Mark



Große Kastenform ausfetteten und bemehlte

Herstellung:

1. Mehl, Zucker und Salz in einen Rührkessel geben und mit dem Hacken die Zutaten kurz vermengen.
2. Germ mit der Milch gut vermengen und mit dem Ei zum Mehl geben und kurz bei mittlerer Stufe alle Zutaten miteinander vermengen.
3. Die kalten Butterstücke mit dem Vanillemark hinzugeben und ca. 10 Minuten abarbeiten lassen.
4. Teig aus der Schüssel nehmen und kurz abarbeiten, wieder in die Schüssel zurückgeben und zugedeckte 1,5 Stunden gehen lassen.



5. Teig kurz abarbeiten, 8 Teile zu knackigen Bällchen formen und in die Kastenform schichten.
6. In den kalten Backofen reinschieben, unten ein Backblech mit Wasser platzieren und bei Umluft für 20 Minuten bei 180 °C, dann fallend für weitere 15 Minuten bei 160 °C backen (Gesamtbackzeit 35 Minuten).

