

Zutaten für ein kleines Brioche:

125	g	Weizenvollkornmehl
125	g	Weizenmehl, glatt, W700
30	g	Zucker
½	TL	Salz
140	ml	Milch, lauwarme
21	g	Germ, Hefe (Halber Würfel (Sackerl))
1	ST	Eidotter
30	g	Butter, kalt in kleine Stücke
1	ST	Vanille, das Mark
80	g	Walnüsse, ganz

Kleine Kastenform (Springform) ausfetteten und bemehlte

Herstellung:

1. Beide Mehle, 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 auf die Arbeitsfläche geben, Nüsse dazugeben 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 15 Minuten bei 180 °C, dann fallend für weitere 15 Minuten bei 160 °C backen (Gesamtbackzeit 30 Minuten).

