



Brioche

Ein Rezept von www.besondersgut.ch

***Für 20 mini-Brioches
oder eine grosse Brioche.***

Für den Teig

230-250g Eier, kalt
(ca. 5 mittelgrosse Eier)
50g Zucker
10 Frischhefe (frisch!)
0.4g Kurkuma (optional, für eine
intensive Farbe)
500g Weizen-Weissmehl
10g Salz
250g Butter, kalt

Eistreiche

1 ganzes Ei
1 EL Milch

ZUTATEN

Teigzubereitung/erste Teigruhe

Abends: **230g Ei**, den Zucker, die Hefe, das Kurkuma, das Mehl und das Salz 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 10–20g verquirltes Ei zum Teig geben – ansonsten diesen Rest später zum Bestreichen verwenden. Der Teig ist am Schluss weich und geschmeidig. Ideale Teigtemperatur: 23–25 °C. Luftdicht bedeckt bei 21–23 °C 45 Minuten ruhen lassen. Danach über Nacht (8–14 Std.) in den Kühlschrank (max. 6 °C) stellen. **Tipp: alternativ den Teig am Morgen zubereiten und mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.**

Formen/zweite Teigruhe

Den kalten Teig mithilfe der Teigkarte auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche geben.

MINI-BRIOCHES

Den Teig mit beiden Handflächen etwas flachdrücken und anschliessend so viele Teigstücke à 50g abwägen, wie dir Formen zur Verfügung stehen. Den restlichen Teig bedeckt wieder in den Kühlschrank stellen. Die Teigstücke zuerst zu Kugeln formen und dann etwas länglich wirken. Nun mit der Handkante, durch sägende Hin- und Herbewegungen, einen «Kopf» formen. Das Teigstück gleichmässig bemehlen und - am «Kopf» haltend - in das zuvor ausgebutterte Brioche-Förmchen drücken. Mit Hilfe des bemehlten Zeigefingers rundherum etwas an- und den «Kopf» schön drücken. Der Kopf ragt schlussendlich nur minim über den Teigrand hinaus. Die Brioches luftdicht bedecken - z.B. mit einer grossen Schüssel - und 1.5-2 Std. bei 21–23 °C reifen lassen. Bis sie ihr Volumen merklich erhöht haben und der «Kopf» etwas herausragt.

GROSSE BRIOCHE

Den Teig ebenfalls mit beiden Handflächen etwas flachdrücken. 2/3 des Teiges zu einer Kugel formen und in die ausgebutterte Form legen. Mittig mit den Fingern ein grosses Loch eindrücken. 1/3 des Teiges zu einem länglichen Teigstück formen, das auf einer Seite kugelig ist. Etwas bemehlen und in das Loch stecken. Der Kopf ragt ebenfalls nur minim über den Teigrand hinaus. Die Form ist zu ca. 50% gefüllt. Bedeckte Stückgare 1.5-2 Std. bei 21-23 °C, bis die Form zu ca. 80% gefüllt ist.

Eianstrich

Inzwischen das Eigelb samt Eiweiss durch ein kleines Sieb streichen und einen Esslöffel Milch unterrühren.

Bestreichen/Backen

Die Brioches kurz vor dem Backen gleichmässig bestreichen und im sehr gut vorgeheizten Ofen bei 180 °C ohne Dampf backen. Nach Wunsch mit Hagelzucker bestreuen.

MINI-BRIOCHES: ca. 18 Minuten. ==> nach der ersten Runde die Förmli für die zweite Runde verwenden (20 Stk.) oder andere Brötchen/Zöpfe formen.

GROSSE BRIOCHE: Nach ca. 30 Minuten Backzeit die Brioche mit Alufolie bedecken, damit sie nicht zu dunkel wird. Danach weitere 30-40 Minuten bei 180 °C backen. Ideale Kerntemperatur: 95 °C.