Brioche-Grundrezept

Aus dem Brioche-Grundrezept entsteht ein luftig-leichter Teig. Das Rezept erklärt die Zubereitung der unwiderstehlichen Spezialität aus Frankreich.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 12,0 h

Gesamtzeit: 12,8 h



Zutaten

600 g	Mehl (glatt)
280 g	Butter
6 Stk.	Eier
30 g	Germ
30 g	Staubzucker
1 Prise	Salz
100 ml	Wasser
1 EL	Butter (für das Backpapier)
2 Stk.	Eidotter (zum Bestreichen)

Zubereitung

1. Für das **Brioche-Grundrezept** zuerst das Mehl versieben. Die Germ in etwas warmes Wasser geben und mit wenig Mehl zu einer flüssigen Konsistenz vermengen. Mit einem Küchentuch abdecken und am warmen Platz gehen lassen.

2. Die Hälfte der Eier unter den Rest des Mehls geben und verkneten, die übrigen Eier hinzugeben und kräftig einarbeiten. Lauwarme Butter dazugeben und einkneten. Im Anschluss zum Vorteig geben, Zucker und etwas Salz dazugeben. Die Teigmasse durchkneten und überdeckt für ganze 6 Stunden warm gehen lassen.

3. Nach der Ruhezeit das Backrohr auf 180 Grad Celsius einstellen. Eine große Kugel oder mehrere kleine aus dem Teig formen und in eine gebutterte Kastenform oder spezielle Briocheform füllen. Der Teig sollte die Hälfte der Form nicht übersteigen, denn er geht beim Backen stark auf.

4. Eier trennen, Eiklar entsorgen oder anders verwenden. Eidotter verquirlen und auf die Teigkugeln streichen. Ein Messer zur Hand nehmen und den Teig am Rand einstechen. Für 20 Minuten in den Backofen geben. Nach einer kurzen Zeit des Abkühlens herausnehmen. Auf Tellern oder in Brotkörbchen servieren.

Tipp

Gerade die französische Küche nutzt das Brioche-Grundrezept zur Herstellung schmackhafter Beilagen. Die Brioche in feine Scheiben schneiden, toasten und mit Butter reichen.