Butterbrioche

Die Butterbrioche nach diesem Rezept schmeckt so köstlich und unwiderstehlich - einfach genießen und mit dem Kalorienzählen gar nicht erst anfangen!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 1,5 h

Gesamtzeit: 2,3 h



Zutaten

Für das Dampfl

100 g	Weizenmehl (glatt)
80 ml	Milch (lauwarm)
40 g	Kristallzucker
40 g	Germ
2 EL	Mehl

Für den Hauptteig

100 ml	Milch
1 Stk.	Ei
4 Stk.	Eidotter
400 g	Weizenmehl (glatt)
160 g	Butter
10 g	Salz
50 g	Mehl (für die Arbeitsfläche)

Zum Bestreichen

1 Stk.	Eidotter
1.5 EL	Milch

Zubereitung

1. Die Zubereitung von **Butterbrioche** braucht etwas Zeit. Zuerst die Milch leicht erwärmen und das Mehl in eine Schüssel versieben. Den Zucker mit Germ in der Milch auflösen und mit dem durchgesiebten Mehl verrühren. Den Teig etwas mit Mehl bestäuben und mit Klarsichtfolie abgedeckt an einen warmen Ort stellen, wo er mindestens 20 bis 30 Minuten ruhen kann.

2. Die Eier für die benötigten Eidotter trennen. Das ganze Ei mit den Eidottern und der Milch verquirlen. Wenn der Vorteig sein Volumen etwa verdoppelt hat, das Mehl darüber sieben und mit der Eiermilch zu einer homogenen Masse verkneten. Dabei nach und nach die Butter dazugeben, zuletzt mit einer Prise Salz würzen. Die Masse 15-20 Minuten – entweder mit den Händen oder auf der kleinsten Stufe der Küchenmaschine – zu einem glatten Teig kneten. Wieder etwas Mehl darüber streuen und mit Folie abdecken und weitere 20-25 Minuten ruhen lassen.

3. Teig kräftig schlagen und noch einmal bedeckt 20-25 Minuten gehen lassen, dann in eine Kastenform setzen und wieder mit Mehl bestäuben. Zudecken und gehen lassen, bis sein Volumen um drei Viertel zugenommen hat. In der Zwischenzeit den Backofen auf 220°C vorheizen.

4. Die Milch mit dem Eidotter verquirlen und ein mit Wasser gefülltes Blech auf die unterste Schiene des Backofens schieben.

5. Den Teig aus der Form nehmen und mehrere kleine (etwa 40 Gramm schwere) Brotlaibchen formen oder Zöpfe flechten. Diese mit der Eiermilch bepinseln und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Beim Einschieben die Temperatur auf 180 Grad reduzieren. Die Brioche etwa 12 Minuten backen, bis sie schön goldgelb sind, dann herausnehmen. Vor dem Servieren auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Tipp

Die Butterbrioche-Stücke vor dem Backen nach Belieben mit grobem Hagelzucker bestreuen oder schon in den Germteig Rosinen mischen.