BRIOCHE SELBER BACKEN - SO KLAPPT ES GARANTIERT!

Vorbereitungszeit 30 Minuten | Backzeit 40-45 Minuten
| Leicht | 1 Portion

Brioche ist ein wunderbar buttriges, herrlich duftendes Gebäck aus Frankreich. Mit diesem Rezept könnt ihr es jetzt auch ganz einfach zu Hause selber backen. Der Trick, um eine gute Briche zu backen, ist den Teig sorgfältig zu kneten. Das Klebergerüst muss sich entwickelt haben, bevor man die Butter dazugibt. Wer keine Küchenmaschine hat, der kann den Teig auch von Hand kneten.

Dieses Rezept ist eines der Rezepte, die in meinem neuen Backbuch erscheinen werden. Am 16. November 2021 kommt es in den handel. Ihr könnt es aber auch jetzt schon vorbestellen. Thomas kocht: Brot, Brötchen und Gebäck*: 50 unwiderstehliche Rezepte für jeden Tag.

Stockgare: 10 + 20 Minuten bei Zimmertemperatur + 8–10 Stunden im Kühlschrank

Stückgare: 2-2,5 Stunden

Backzeit: 40–45 Minuten

Schritt 1

In der Knetschüssel einer Küchenmaschine* Mehl, Salz und Zucker vermischen. Die Eier dazugeben. In einer separaten Schüssel die Hefe mithilfe eines Schneebesens in der Milch auflösen und dann in die Knetschüssel geben. Die Butter in kleine Stücke schneiden und beiseitestellen. Den Teig 3–4 Minuten auf Stufe 1 vermischen. Dann weitere 7–8 Minuten auf Stufe 2 kneten. Eventuell zwischendurch mal den Teig vom Rand lösen. Den Teig mit einer Folie abdecken und 10 Minuten ruhen lassen. Dnach sollte der Teig schon sehr elastisch sein. Erst jetzt nach und nach die Butter in den Teig einarbeiten. Das sollte weitere 6–8 Minuten dauern auf Stufe 2 dauern.

Schritt 2

Teig zu einer Kugel formen, in eine geölte Schüssel geben und abgedeckt bei Zimmertemperatur 20 Minuten gehen lassen. Danach den Teig abgedeckt im Kühlschrank 8–10 Stunden bei 5–6 °C gehen lassen.

Schritt 3

Teig aus dem Kühlschrank nehmen, auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und in 3 Portionen à etwa 320 g zerteilen. Die Teiglinge zu Kugeln formen und in eine gebutterte Kastenform legen. Eine Schale mit heißem Wasser (heiß aus dem Wasserhahn, nicht kochend) in den Ofen stellen und die Brioche im Ofen etwa 1 ½ Stunden bei 25–27 °C gehen lassen. Das Wasser verhindert, dass die Brioche antrocknet.

Schritt 4

Brioche aus dem Ofen nehmen und Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ei und Milch in einer Schüssel mit dem Stabmixer verquirlen und die Brioche damit vorsichtig einpinseln. Auf mittlerer Schiene in den Ofen schieben und 40–45 Minuten backen. 5 Minuten in der Form auskühlen lassen, danach aus der Form heben und auf einem Gitter vollständig auskühlen lassen.

* Mit dem Kauf dieser Produkte bekomme ich eine kleine Provision. Ihr unterstützt damit meinen Kanal. Für euch bleibt der Preis allerdings gleich, es kostet also nicht mehr.

Meine Pfannen und Töpfe*:

Brioche selber backen - so klappt es garantiert!

Zutaten

Zutaten für 1 Kastenform* (30 x 10 x 8 cm):

- 400 g Weizenmehl Type 550
- 100 g Weizenmehl Type 1050
- 10 g Salz
- 70 g Zucker
- 150 g Eier (entspricht 3 Eier Größe M)
- 20 g frische Hefe
- 135 g Milch (Zimmertemperatur)
- 150 g Butter (Zimmertemperatur)
- Butter für die Form

Zum Bestreichen:

- 1 Ei
- 1 EL Milch

Wie gefällt dir das Rezept?

Klicken Sie auf einen Stern, um dieses Rezept zu bewerten!

Bewertung abgeben

Durchschnittliche Bewertung 4.7 / 5. Anzahl der Bewertungen 55

Bisher noch keine Bewertung! Seien Sie der Erste, der dieses Rezept bewertet.

Mein Backbuch*: