



Brioches

Brioche können in mehr oder weniger süßen Varianten gebacken werden, es ist aber immer ein Hefeteig mit Zugabe von Ei und reichlich Butter. Ursprünglich stammen sie aus Frankreich, vermutlich aus der Normandie. Das Wort ist seit dem 15. Jahrhundert bekannt, das älteste erhaltene Rezept stammt aus dem Jahre 1742 (Wikipedia).

Vom Geschmack und der Konsistenz her ähneln sie einem Butterzopf, wegen der Zugabe von Ei trocknen sie relativ schnell aus und sollten möglichst frisch genossen werden. Typischerweise werden sie in kleinen, runden Backformen gebacken, die das Auseinanderlaufen des Teiges verhindern und für eine gute Höhe des Gebäcks sorgen. Sie werden aber auch als grössere Stücke in Ringform oder gezöpft gebacken.

Zutaten

Vorteig:

60g	Weissmehl
10g	Hartweizengriess
60g	Wasser 30°
0,5g	Frischhefe

Hauptteig:

	Vorteig
300g	Zopfmehl
10g	Zucker
4g	Salz
60g	Butter kalt
1	Ei
20g	Sauerrahm kalt
20g	Wasser kalt
6g	Frischhefe

Zubereitung

Alle Vorteigzutaten vermischen und 2 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur stehen lassen. Danach für ca. 12-15 Stunden (über Nacht) in den Kühlschrank stellen.

Hauptteig:

Hefe im Wasser auflösen. Zusammen mit den anderen Hauptteigzutaten in die Kneteschüssel geben. Mit der Maschine 6 Minuten auf langsamer Stufe kneten bis ein kompakter Teig entsteht. Weitere 4 Minuten auf mittlerer Stufe kneten. Der Teig sollte dann so kompakt sein, dass er sich von Hand aus der Schüssel heben lässt. Von Hand nachformen, damit der Teig keine Luft einschließt mehr enthält. Zu einem flachen (ca. 3cm), rechteckigen Laib formen. Mit Haushaltfolie abgedeckt ca. 20 Minuten entspannen lassen.

Teigling mit dem Teigschaber in 6 Stücke teilen und diese von Hand zu Kugeln formen. Weitere 20 Minuten abgedeckt ruhen lassen.

Backform gut bemehlen und die Teigkugeln in die Form legen. Mit Haushaltfolie abdecken und ca. 12-15 Stunden (über Nacht) im Kühlschrank lagern.

Backen:

Ofen auf 190° vorheizen.

Ei mit einer Gabel verquirlen und die Oberfläche der Brioche damit einstreichen. Nach 20 Minuten erneut mit Ei einstreichen.

Im unteren Drittel des Ofens einschieben. 5 Minuten bei 190° backen, Ofentemperatur auf 170° zurückstellen und weitere 25-30 Minuten backen.

Backform aus dem Ofen nehmen und ca. 5 Minuten auskühlen lassen. Brioche aus der Form heben.

Für süsse Brioche: Diese noch warm mit wenig Eigelb bestreichen und mit Kristallzucker bestreuen.





Brioche nach 15 Stunden Reife im Kühlschrank





Gefüllt mit Schinken und Meerretichschaum