

Bärlauch Brioche Brötchen

Bärlauch gehört zum Frühling wie der Hase zu Ostern: Diese einzigartige Variante des französischen Klassikers ist perfekt für alle, die den intensiven, würzigen Geschmack von Bärlauch lieben.

Zutaten:

für das Kochstück:

125 g Wasser

25 g Weismehl (Weizenmehl Type 550)

für Hauptteig:

das og. Kochstück 20 g Frischhefe

15 g Zucker

10 g Salz

80 g Sauerteig (falls Du keinen Sauerteig hast, die Hefemenge auf 25 g erhöhen)

475 g Weismehl (Weizenmehl Type 550)

40 g Vollmilch

120 g Butter (weich)

3 Eier

40 g Bärlauch

zum Bestreichen:

1 Ei

Zubereitung:

Kochstück

Das Mehl mit dem Wasser in einen Kochtopf geben und auf dem Herd unter ständigem Rühren einmal aufkochen. Sobald die Stärke verkleistert, das Kochstück in eine Schüssel geben, mit einer Folie zudecken und für 2-3 Std. in den Kühlschrank stellen.

Hauptteig

Alle Zutaten bis und mit den Eiern in der Küchenmaschine für 2-3 Min. auf kleiner Stufe mischen/kneten. Danach die Knetgeschwindigkeit erhöhen und den Teig etwa 20 Min. kneten. In der Zwischenzeit den Bärlauch waschen, putzen und fein schneiden. Den geschnittenen Teig nur noch kurz unter den Teig kneten. Anschliessend den Teig in Becken legen, mit einem Teigtuch (Gärfolie) zudecken und für 90-120 Min. bei Raumtemperatur gären lassen. In der Zwischenzeit den Teig zweimal dehnen und falten: Hierzu ziehst Du eine Seite des Teiges leicht hoch und legst den Teig an den gegenüberliegenden Beckenrand. Dies geht am besten, wenn Du Deine Hände vorgängig in etwas Wasser tunkst. Dann den Teig wieder zudecken und die restliche Zeit gären lassen.

From:

<http://www.ddws.de/> - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:

http://www.ddws.de/broetchen:baerlauch_brioche

Last update: **15.04.2023 11:23**

