# 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 Weissmehl (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 Weissmehl (Weizenmehl Type 550)
40 g Vollmilch
120 g Butter (weich)
3 Eier
40 g Bärlauch

From:
https://ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
**https://ddws.de/broetchen:baerlauch_brioche?rev=1681550242**

Last update: **15.04.2023 11:17**