

Brioche:

... ist ein lockeres und eierreiches Frühstücks- und Kaffeegebäck, das ursprünglich aus Frankreich stammt. Die Brioche werden aus einem schweren Hefefeinteig hergestellt und enthalten 10-20 % Zucker und je nach Rezept 40-50 % Fett bezogen auf die Mehleinwaage. Kennzeichnend für die Brioche ist der meist geriffelte Kragen und der glatte runde Teigkopf obenauf.

Hier habe ich Brötchen gebacken, welche mich sehr an meine Zeit bei Mövenpick erinnert.



Zutaten: für 11 Brötchen á 100gr.

500 g Weizenmehl Type 405

250 g Butter weich

6 St. Eier

75 g. Zucker

10 g. Salz

20 g Hefe

etwas Streumehl

für die Liason:

1 St. Ei

1 EL Milch

Zubereitung:

Hefe mit Zucker zerkümmeln. Mehl, Butter, Eier, Salz in den Kessel der Teigmaschine geben. Zucker-Hefegemisch auch zugeben und ca. 10-15 Min. langsam kneten. Der Teig muss relativ lang geknetet werden bis er sich vom Kesselrand löst und ein Teigstruktural aufzeigt. Diesen mit Klarsichfolie abdecken und für 12 Std. in den Kühlschrank auf gare stellen.

Vor der Weiterverarbeitung, den sehr festen Teig, bei Raumtemperatur 2 Std. stehen lassen.

Dann Teigstücke von ca. 100 gr. abstechen und rund formen. Diese dann auf ein Backblech geben und mit der *Liason* / „Eistreiche“ bestreichen. Mit einer Folie abdecken und auf das doppelte Aufgehen

lassen.

Den Backofen auf 220°C Ober- und Unterhitze aufheizen.

Die Teiglinge nochmals mit verquirltem Ei bestreichen, mit einer Schere o. scharfen Klinker kreuzweise einschneiden und in den vorgeheiztem Ofen für ca. 15 min. goldgelb backen.

Tip:

5 Eier nehmen und die Butter auf 200 g. reduzieren.

Backfarbe beobachten mein Ofen sollte mit 210°C reichen

Für weitere Varianten der Brötchen können diese mit Hagelzucker bestreut und / oder Schokoladendrops, Rosinen mit in den Teiglingen gefaltet werden. Dann ist es ein perfektes Gebäck zum Kaffee oder Tee.

Historie:

21.6.25 erster Versuch auch mit Schokoladendrops. Bei der nächsten Produktion Butter und Hitze reduzieren. Die Gehphase nicht im Ofen machen, Es tritt zuviel Butter aus.

[Sonstige Teige](#)
[Essen und Mehr](#)

From:

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

Permanent link:

https://ddws.de/sonstige_teige:brioche

Last update: **21.06.2025 16:58**

