

Zutaten

- 500 g Mehl Typ 550
- 275 ml Milch
- 35 g Zucker
- 20 g Hefe
- 1 Ei
- 75 g Butterwürfel
- 10 g Salz

Backen, Kuchen

Brioche

Entdecken Sie unser Brioche-Rezept für ein himmlisches Frühstück! Jetzt nachbacken und die Köstlichkeit genießen – bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Milch und Zucker auf 29°C erwärmen und zu dem Mehl geben. Ebenso die Eier und Hefe.
2. Nun das Salz hinzugeben und die Butterwürfel nach und nach einarbeiten.
3. Die Butterwürfel komplett vermengen lassen, danach muss der Teig bei Stufe 1 ca. 6 min geknetet werden.
4. Den Teig im nächsten Schritt bei Stufe 2 weitere 4 min kneten lassen.
5. Den Brioche Teig in eine befeuchtete Schüssel geben und 45 min gehen lassen, währenddessen muss der Teig dreimal gedehnt und gefaltet werden.
6. Teig länglich formen und in eine mit Butter und Grieß ausgekleidete Kastenform geben, nochmals 45 min gehen lassen und bei 170°C Heißluft ca. 35 min backen.