

# Brioche - Brot

Kategorien: Brot, Land, Frankreich

Zutaten für: 1 Rezept

10	Gramm	Hefe
10	Gramm	Zucker
250	Gramm	Weißmehl
5	Gramm	Salz
100	Gramm	Weiche Butter
2		Eier (à 70 g)

## Anleitung:

Hefe und Zucker zusammen in eine Tasse geben und so lange stehen lassen, bis sich die Hefe verflüssigt hat. Mehl und Salz in die Schüssel der Rührwerks geben, mit dem Knetarm kurz durchmischen, aufgelöste Hefe zufügen, nochmals kurz vermischen. Butter löffelweise bei langsamen Touren zufügen, die Eier Stückweise zu der Mehl-Buttermischung geben und alle Zutaten auf schnellen Touren zu einem geschmeidigen Teig schlagen. Teig zu einer Kugel formen, in eine handwarme Schüssel legen, mit einem Küchentuch bedecken und auf der offenen Ofentür (Ofen auf ca. 50° vorgeheizt) während 1 Stunde gehen lassen. In dieser Zeit muß sich das Teigvolumen verdoppeln. Anschließend den Teig auf einem bemehlten Tisch mit den Händen kurz durcharbeiten. Ziehen Sie den Teig zu einem Rechteck von 20X26 cm aus, rollen Sie die Teigplatte eng auf. Diese mit der Abschlußkante nach unten in die gebutterte und bemehlte Cakeform (10,5X25 cm) legen und erneut auf der warmen Ofentür während 30 Minuten gehen lassen.

Briocheoberfläche mit Eigelb bestreichen, die Form auf die mittlere Schiene des auf 250°C vorgeheizten Backofens schieben -Backofen völlig ausschalten! Brioche wähen 35 Minuten backen. Anschließend aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Das Rezept reicht für 8 Personen. Brioche, noch warm serviert, schmeckt besonders herrlich zu einer Entenleberterrinerne oder am Sonntagmorgen zum Frühstück. Wenn Sie Lust haben, können Sie die Menge verdoppeln, ein Brot frisch verwenden und das andere einfrieren. Als Toastbrot eignet sich das Eingefrorene immer noch gut.