

# Brioche

 Schwierigkeitsgrad mittel 
  Portion/Größe 8 Stück 
  Zubereitungszeit 60 Minuten 
  Gärzeit 60 Minuten 
  Backzeit 25 Minuten 
  Temperatur 190° O/U

## Zutaten

500 Gramm Mehl (Typ 550)  
 70 Gramm flüssige Butter  
 100 Gramm Puderzucker  
 25 Gramm frische Hefe  
 (oder Trockenhefe 7 Gramm)  
 Ca. 250 ml lauwarme Milch  
 2 Eigelb  
 eine Prise Salz  
 1 Ei zum Bestreichen



## Zubereitung

Mehl in die Rührschüssel sieben, Puderzucker und Salz darauf streuen. Hefe in ca. 100 ml Milch auflösen und mit ca. 3 El. Mehl und etwas Puderzucker vermischen. 8-10 Minuten gehen lassen.

Wenn sich die Hefe verdoppelt hat geben wir sie zum Mehl. Eigelb und die geschmolzene Butter zugeben und auf langsamer Stufe untermengen. Die restliche Milch nach und nach zufügen. Du musst den Teig beobachten, ob er noch Flüssigkeit braucht oder nicht. Das Ganze lassen wir 8-10 Minuten kneten. Der Teig sollte etwas weicher als ein Brotteig sein und er darf nicht mehr an der Schüssel kleben.

Aus der Schüssel nehmen kurz mit den Händen durchkneten und rund wirken. Auf eine bemehlte Fläche oder in eine Schüssel legen und abgedeckt ca. 20- 40 Minuten gehen lassen.

Den Teig in 8 gleichgroße Stücke. Jetzt formen wir unsere Briocheschnecken. Am besten geht es, wenn du auf der Arbeitsfläche kein Mehl verwendest.

Wir nehmen das erste Stück, kneten es kurz durch und rollen mit den Händen zu einer 40 cm langen Schlange. Nun gibt es zwei Möglichkeiten eine Brioche zu formen:

1. Wir nehmen ein Ende des Teiges zwischen unsere Daume und Zeigerfinger und legen den Teig rund um unsere Hand bzw. Finger. Es soll wie eine Schnecke ausschaun. Die Endspitze verstecken wir unten, damit sie beim Backen schön unten bleibt und nicht auseinander geht.
2. Oder wenn die erste Möglichkeit zu kompliziert ist, dann formen wir einfach von der Schlange eine Schnecke auf dem Backblech. Zum Schluss verstecken wir das Endstück unten und drücken die Mitte leicht von unten nach oben, damit unsere Brioche Gipfel Form hat.

Was hier wichtig ist: der Teig darf nicht zu eng zusammengelegt werden, sonst kann die Hefe nicht richtig arbeiten und er geht nicht schön auf.

Alle Brioche auf das Backblech legen und mit dem Ei bepinseln. Ca. 20- 30 Minuten ruhen lassen. (nicht mehr abdecken!) Den Ofen auf 190° Ober-, und Unterhitze vorheizen.

Nochmal mit dem Ei bepinseln und mit dem Hagelzucker bestreuen. Die Brioche werden sehr schöne Farbe bekommen, da sie 2-mal bepinselt wurden.

Ca. 20- 25 Minuten backen.