

Brioche Brot

VORBEREITEN

20
Min.

RUHEN

16
Std.

ZUBEREITEN

60
Min.

NIVEAU



Für 1 Brot

Für den Poolish

100 ml Wasser
100 g Weizenmehl Type 550
1 g Hefe

Für den Hauptteig

50 ml Milch
3 Eier
400 g Weizenmehl Type 550
100 g Zucker
10 g Hefe
10 g Salz
150 g weiche Butter

Besonderes Zubehör

Küchenmaschine
Sauberes Küchenhandtuch
Gusseisen Kastenform
oder Kastenkuchenform
Trennspray oder Fett für die Form
1 Ei
1 Schuss Milch
1 Prise(n) Salz
Backpinsel

Dieses Brioche Brot ist nicht nur einfach irgendein dahergelaufener Stuten, sondern die **dekadente** Königin der Frühstückstafel. Ein sich geziemend großer **Butteranteil** im Teig macht die Krume herrlich **zart**. Der treue **Poolish** verhilft dem schweren Hefeteig dabei zu **wolkenhafter Leichtigkeit**. Gekrönt wird es von einer **warm karamellisierten Kruste**, deren reicher Glanz einen jeden Morgen erstrahlen lässt.

Wie's funktioniert? Mit ganz viel Rührkraft und Ausdauer ... aber keine Angst, die kommt aus deiner **Küchenmaschine**. Greife am besten zu einer **leistungsstarken Maschine mit verschiedenen Rührstufen**, so hast du für jeden Teig und jedes Stadium die richtige Einstellung und dein Teig wird es dir danken.

- 1 -

Am Vorabend für den Poolish die Hefe im Wasser auflösen, Mehl hinzugeben und gründlich verrühren. Abdecken, 1 Stunde bei Raumtemperatur und dann 12-18 Stunden im Kühlschrank reifen lassen.

- 2 -

Am Backtag den Vorteig in eine große Rührschüssel geben. Restliche Zutaten bis auf die weiche Butter hinzugeben. 5 Minuten auf niedriger und 5 Minuten auf hoher Stufe kneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht.

- 3 -

Währenddessen die weiche Butter in kleine Stücke schneiden. Zum Teig hinzugeben und nochmal 3 Minuten auf langsamer Stufe und 3 Minuten auf schneller Stufe kneten, bis die Butter komplett untergelaufen ist und keine Stücke mehr sichtbar sind. 20 Minuten ruhen lassen.

- 4 -

Brioche Brot

Teig auf die reichlich bemehlte Arbeitsfläche geben und zusammenschlagen. Dazu sämtliche Luft aus dem Teig drücken und alle Seiten zur Mitte falten, bis ein kompaktes Paket entsteht. Mit dem sauberen Küchentuch abdecken und 1 Stunde ruhen lassen.

- 5 -

Teig nochmals zusammenschlagen, abdecken und 30 Minuten ruhen lassen. Gusseisen Kastenform oder Kastenbrotform einfetten.

- 6 -

Teig zu einem langen Laib formen. Dazu zuerst rundwirken: je eine Ecke des Teigs zur Mitte ziehen, andrücken und den Teig dabei drehen, bis eine Kugel entsteht. Dann langstoßen: die Kugel mit der Nahtseite nach oben drehen und flachdrücken. Dann linke und rechte Seite einfalten und straff von oben aufrollen. Mit Druck über die Arbeitsfläche rollen, bis ein gleichmäßiger Laib mit der Länge der Kastenform entsteht. Mit der Nahtseite nach unten in die vorbereitete Form setzen.

- 7 -

Ei, Milch und 1 Prise Salz verquirlen und das Brioche Brot in der Kastenform gründlich mit der Eistreiche bepinseln. Deckel aufsetzen und bei warmer Raumtemperatur 2 Stunden gehen lassen.

- 8 -

1 Stunde vor Ende der Gehzeit den Backofen auf 230° C Ober- und Unterhitze vorheizen.

- 9 -

Den Brotlaib nochmals mit Eistreiche bepinseln und dann mit Deckel auf niedriger Einschubhöhe 15 Minuten im vorgeheizten Ofen backen.

- 10 -

Deckel entfernen, Temperatur auf 180 °C herunterregeln und weitere 45-50 Minuten backen. Das Brioche Brot sollte eine Kerntemperatur von 92 °C erreicht haben und ergibt 20 Scheiben.