

Brioche Rezept von Indra

www.vonindra.de

Zutaten

25g Milch
18g Frischhefe oder
ca.7g triebstarke
Trockenhefe

250g Instantmehl
250g Mehl 550
10g Salz
75g Puderzucker

300g ganze Eier (ca.6 Stk.)

300g Butter (plus etwas
mehr für die Form)

Zubereitung

Leicht erwärmen und

darin auflösen. Beiseite stellen und die Hefen arbeiten lassen.

und
in die Schüssel der Küchenmaschine geben sowie
und
hinzugeben. Die Maschine mit Knethaken langsam laufen
lassen und die Zutaten trocken mischen.

Die inzwischen aufgelöste und am besten leicht schäumende
Hefe-Milchmischung hinzugeben und verrühren.

zum Teig geben und langsam verrühren, bis alles eine
gleichmäßige, zähe Masse ist. Danach die Geschwindigkeit
erhöhen [bei meiner Küchenmaschine ist das ca. Stufe 2 von
6] und etwa 10 Minuten schlagen.
Der Teig soll danach ganz homogen sein und irgendwie an
Spätzleteig erinnern, etwas zäh aber gut aufgeschlagen.

Inzwischen
direkt aus dem Kühlschrank zwischen zwei Lagen eines
einmal in der Mitte gefalteten Bogens Backpapier legen und
mit einem Topf oder Nudelholz auf ca. einen Zentimeter dick
flach klopfen.[Das dient nur dazu die Butter geschmeidig zu
machen, auf die Form oder Dicke der Butter kommt es dabei
nicht an.]

Die Geschwindigkeit der Maschine wieder etwas reduzieren
und Stückchen der bearbeiteten Butter nach und nach zum
Teig geben.

Sie vermischt sich nur sehr schlecht und schmiert dabei erst
einmal am Rand der Schüssel herum. Daher öfter mal mit
dem Teigschaber wieder alles zusammenkratzen, dass sich
am Ende alles gut vermengt.

Wenn die Butter komplett hinzugefügt und leicht
eingearbeitet ist, die Geschwindigkeit der Maschine wieder
erhöhen und nochmal etwa 10 Minuten aufschlagen. Der Teig
soll am Ende anfangen, sich allmählich vom Rand und Boden
der Rührschüssel zu lösen, wobei er insgesamt sehr elastisch
und dehnfähig, aber dennoch zäh ist.

Nun abgedeckt bei ca. 27-30°C gehen lassen [entweder im
Backofen oder, falls die Küchenmaschine mit integrierter
Kochplatte ausgerüstet ist, bei eingeschalteter Temperatur],
bis sich das Volumen verdoppelt hat [ca. nach 1,5-2h].
Entscheidend ist der Zustand des Teiges, nicht die Zeit...

Nach dieser Gehphase sollte der Teig extrem fluffig sein und an ein duftiges Kopfkissen erinnern. Sollte die Schüssel nicht groß genug sein, sodass der Teig sein Volumen nochmal deutlich vergrößern kann, ihn in eine andere Schüssel umfüllen.

Nun den Teig entgasen. Dazu mit den Fingern auf dem Teig herumstochern, bis alle Gasblasen geplatzt sind und er wieder deutlich zusammengesunken ist..

Mit Frischhaltefolie direkt auf der Teigoberfläche abdecken [ich lege immer auch noch einen zusätzlichen Deckel auf die Schüssel] und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Morgen sollte der Teig deutlich aufgegangen sein, d.h. er sollte etwa doppelt so groß sein, wie am Abend zuvor.

Den Teig auf der Arbeitsfläche etwas durchkneten und rund wirken. Für einen "Kopf" etwa ein Viertel bis ein Drittel vom Teig abstechen. Den größeren Teil in eine mit Butter gut gefettete Briochebackform legen, aus dem Rest eine Kugel formen und auf den Teig in der Form setzen bzw einen Kegel formen und in eine Vertiefung leicht einarbeiten, sodass der "Kopf" mit dem Rest besser verbunden ist.

Abschließend nochmal 1,5-2h bei ca. 30°C gehen lassen, bis der Teig den Rand der Backform erreicht hat.

1 Eigelb

mit einem Schluck Wasser verschlagen und die aufgegangene Brioche damit vorsichtig einpinseln.

Danach bei 180°C ca. 60Minuten backen.

An meinem Ofen gibt es eine Einstellung Ober-/Unterhitze mit Feuchtigkeit im Ofen, d.h. das Wasser, das aus dem Teig verdunstet bleibt im Ofen und verstärkt den Auftrieb. Für Hefeteig ist diese Einstellung absolut perfekt. Alternativ würde ich Ober-/Unterhitze einstellen und noch ein Schälchen mit Wasser in den Ofen stellen, um ein ähnliches Klima zu erzeugen.

Wenn andere Backformen verwendet werden oder der Teig auf zwei Formen aufgeteilt wird, verändert sich die Backzeit. Bei einer Kastenform würde ich nach 30-40 Minuten eine Garprobe machen. Kleine Briochette benötigen vermutlich nur ca. 20 Minuten [Garprobe!]

Wer einen Bratenthermometer hat, kann ganz sicher gehen und die Brioche bis auf eine Kerntemperatur von mindestens 90°C [eher etwas mehr] backen.

Meine Brioche ging so sehr auf, dass ich sie zunächst auf die zweit unterste Stufe im Ofen gestellt habe und nach 45 Minuten sogar ganz nach unten.

Gutes Gelingen!
Bon appetit!

Alles Liebe von Indra