



Brioche ist ein super fluffiges Hefegebäck. Für diese Variante habe ich sie in meiner Baba-Gusseisenform gebacken, diese hat gleichzeitig noch einen ähnlichen Effekt wie ein Dampfbackofen, so wird die Brioche besonders saftig. Anschließend könnt ihr sie ähnlich wie Toast in Scheiben aufschneiden und mit süßen Aufstrichen servieren. Die Scheiben lassen sich auch gut toasten, zu French Toast zubereiten oder sogar einfrieren.

Zubereitungszeit: 40 min

Back-/Kochzeit: 35 min

Temperatur + Heizart: 170°C, O/U

Backform: Eckig

Länge: 13 cm

Breite: 31 cm

ZUTATEN

BRIOCHETEIG

- 15 g Hefe (frisch)
- 40 g Zucker
- 1 EL Wasser
- 400 g Mehl (Typ 550)
- 4 Ei / Eier
- 2 EL Milch
- 0.5 TL Salz
- 100 g Butter

FÜR DIE FORM

- 40 g Butter

ZUM BESTREICHEN UND BETREUEN

- 1 Stk. Eigelb / Eigelbe
- 1 EL Wasser
- 20 g Mandel / Mandeln (gehobelt)
- 20 g Butter

ZUBEREITUNG

BRIOCHETEIG

Verrühre die Hefe mit dem Zucker und Wasser. Füge das Mehl, die Eier, Milch, das Salz und die Butter hinzu und knete den Teig etwa 10 Minuten lang, bis er schön geschmeidig ist. Lasse den weichen Teig abgedeckt bei Raumtemperatur für etwa eine Stunde aufgehen.

BRIOCHE FORMEN

Teile den Teig in 12 Portionen und forme sie zu Kugeln. Fette die Form mit der Butter und lege die Teigkugeln nebeneinander hinein. Lasse den Teig ohne Deckel für 30 Minuten bei Gärstufe im Ofen aufgehen. Alternativ kannst du ihn auch für 1 Stunde abgedeckt bei Raumtemperatur aufgehen lassen.

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 170 °C O/U vor.

BRIOCHE BACKEN

Verquirle das Eigelb mit dem Wasser und bestreiche die Oberfläche damit. Streue die gehobelten Mandeln darüber und lege den Deckel darauf. Backe die Brioche im vorgeheizten Ofen bei 170 °C O/U für 15 Minuten. Nimm dann den Deckel herunter und backe die Brioche nochmal für etwa 20 Minuten fertig, schalte hier gerne die Dampffunktion dazu. Nimm die Brioche aus dem Ofen, bestreiche sie noch heiß mit der Butter und lasse sie abkühlen. Nimm sie aus der Form und schneide sie zum Servieren in Scheiben. Viel Spaß beim Nachbacken, deine Sally!