BRIOCHE KRANZ MIT FRANZÖSISCHEM WEICHKÄSE / BACKEN MIT SALLY UND LIDL #13

- ANZEIGE -

Brioche ist ein eigentlich ein süßes, französisches Hefegebäck. Ich habe mich heute für eine kleine Abwandlung entschieden und backe die Brioche gemeinsam mit Weichkäse. Dieser wird so schön flüssig und kann direkt als Dip genutzt werden. Die luftig leichten Teilchen schmecken aber auch mit jedem Fruchtaufstrich oder einfach pur sehr lecker.

Zubereitungszeit	Back-/Kochzeit	Temperatur + Heizart
30 Minuten	**25 Minuten**	**170 °C O/U**

FORMGRÖSSE:

Backform:	rund
Durchmesser:	28 cm

VORTEIG

Verrühre die Hefe mit dem Wasser und dem Zucker, gib ein bis zwei Esslöffel Mehl dazu und verrühre die Zutaten zu einem Vorteig. Bedecke den Vorteig mit etwas Mehl und lasse ihn abgedeckt an einem warmen Ort etwa 30 Minuten aufgehen, bis sich kleine Hefebläschen bilden.

Tipp: Lasse den Vorteig bei Gärstufe im Backofen (34°C O/U mit Wasserdampf aufgehen). So verringert sich die Gärzeit um die Hälfte und der Teig trocknet nicht aus.

BRIOCHE TEIG

Gib den Vorteig in eine Rührschüssel. Füge die Eier und einen Teil des Mehls hinzu. Gib die Milch und das Salz hinein. Knete nun den Hefeteig durch, bis sich die Zutaten verbunden haben. Füge nach und nach das restliche Mehl sowie die weiche Butter hinzu und knete den Teig für etwa 10 Minuten, bis er schön geschmeidig ist. Achte dabei darauf, dass der Brioche Teig weicher ist als ein üblicher Hefeteig.

Nimm den Teig aus der Schüssel heraus und lege ihn auf eine gefettete Arbeitsfläche. Knete den Teig durch und bestreichen ihn mit etwas Butter, damit die Oberfläche beim Aufgehen nicht austrocknet. Lasse den Teig abgedeckt bei Raumtemperatur ein bis zwei Stunden aufgehen, bis er sich verdoppelt hat.

BRIOCHE FORMEN

Nimm den Teig aus der Schüssel heraus, teile ihn in 20 Portionen ein und forme diese zu glatten Kugeln. Lege die Portionen hierfür in deine Handfläche und ziehe den Teig mit den Fingerspitzen der anderen Hand von außen nach innen damit eine glatte Oberfläche entsteht. Drehe die Kugel mit der Naht nach unten und forme sie in der Hand schön rund.

Fette die Emaille-Backform mit der weichen Butter.

Nimm den Weichkäse aus der Verpackung heraus und schneide ein Kreuz in die Oberfläche ein. Stelle die Holzschachtel mit dem Käse in die Mitte der Form. Setze 10 Teigkugeln direkt darum herum auf das Blech. Setze die restlichen Teigkugeln versetzt dazu auf das Blech. Decke die Brioche ab und lasse sie erneut 30 bis 60 Minuten aufgehen, bis sie sich verdoppelt hat. Auch hier kannst du optional die Gärstufe deines

BRIOCHE TEIG:

- [ ] **15 g** Hefe (frisch)
- [ ] **1 EL** Wasser
- [ ] **40 g** Zucker
- [ ] **400 g** Mehl (Typ 550)
- [ ] **4** Eier
- [ ] **2 EL** Milch
- [ ] **½ TL** Salz
- [ ] **100 g** Butter

ZUM FERTIGSTELLEN:

- [ ] **40 g** Butter (weich)
- [ ] **1** Eigelb
- [ ] **1 EL** Wasser
- [ ] **1** französischer Weichkäse (in der Holzschachtel)

BRIOCHE KRANZ MIT FRANZÖSISCHEM WEICHKÄSE / BACKEN MIT SALLY UND LIDL #13

Backofens nutzen.

Heize den Ofen auf 170°C O/U vor.

BRIOCHE BACKEN

Verquirle das Eigelb mit dem Wasser und bestreiche die Brioche damit. Backe sie im vorgeheizten Backofen für etwa 25 Minuten, bis sie schön goldbraun ist. Nimm sie aus dem Ofen, klappe die Käseecken nach oben und verrühre den Käse. Serviere die Brioche noch warm mit dem Käse und verschiedenen Fruchtaufstrichen zum Dippen. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!