

# LEOPARDEN BROT / BRIOCHE



Das Leopardenbrot aus Brioche Teig ist ein echter Hingucker und in der Zubereitung gar nicht schwierig! Der Teig wird mit Kakao eingefärbt und die Stränge gewickelt, so dass das Muster entsteht.



Zubereitungszeit

**20 Minuten**



Back-/Kochzeit

**35 Minuten**

PORTIONSRECHNER:

Stück: 1

## ZUBEREITUNG

Verrühre die Hefe mit dem Wasser bis sie aufgelöst ist. Gib die aufgelöste Hefe und die restlichen Zutaten in die Schüssel und knete daraus einen geschmeidigen Hefeteig. Sollte er zu weich sein, kannst du 1-2 EL Mehl zufügen.



Verfeinere den Teig mit etwas Vanilleextrakt.

## HEFETEIG:

- 15 g** Hefe (frisch)
- 2 EL** Wasser (warm)
- 60 g** Zucker
- 1** Eigelb
- ½ TL** Salz
- 180 ml** Milch
- 400 g** Mehl
- 80 g** Butter (flüssig)

## EINFÄRZEN

Verrühre die große Kakaomenge mit der Milch und die kleine Kakaomenge separat mit der Milch.

Halbiere den Teig. Eine Hälfte bleibt weiß. Rolle diese zu einer Kugel und decke sie ab. Halbiere den restlichen Teig erneut.

Färbe nun jeweils die beiden kleinen Teighälften einmal hell- und einmal dunkelbraun ein. Nun hast du eine helle Teigkugel, eine hellbraune und eine dunkelbraune. Forme jeden Teig zu einer Kugel und lasse ihn abgedeckt für 1 Stunde ruhen.

Teile nun jede Farbe in jeweils 8 Teile ein. Forme den dunklen Strang zu einer langen Rolle (so lang wie die Kastenform etwa). Rolle den hellbraunen Teig auch zu einer Rolle und rolle diese mit dem Ausrollstab flach. Auf die hellbraune Platte wird nun die dunkle Rolle gelegt und eingepackt. Diese Rolle wird wiederum in den hellen Teig gewickelt, der ebenfalls ausgerollt wird.

Besprühe eine Kastenform mit Backtrennspray und lege die 8 Teigstränge hinein. Lasse sie abgedeckt 30-60 Minuten ruhen.

Backe das Leopardenbrot anschließend bei 170 °C O/U für etwa 30-35 Minuten.

Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!

## EINFÄRZEN:

- 3 EL** Kakao
- 2 EL** Milch
- ½ EL** Kakao
- 1 EL** Milch



Bestreiche das Leopardenbrot direkt nach dem Backen mit etwas Butter, damit es weich und saftig bleibt.