Brioche Rezept

Von Kuchenfee

Für mich gibt es fast nichts besseres als an einem Sonntag frische Brioche Knoten zu backen und diese dann noch warm mit etwas Butter zu einem Kaffee zu genießen.



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
10 min	**40 min**	**n/a**	**50 min**

12 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

- **400 ml** Milch
  warm
- **100 g** Butter
  weich
- **1 TL** Salz
- **2 x** Eigelb
  Größe M
- **2 x** Eier
  Größe M
- **100 g** Zucker
- **720 g** Mehl
- **1 Würfel** Hefe

NACH BEDARF

- Rosinen
- Schokodrops
- Mandelblätter
- Hagelzucker

Werkzeuge

- Küchenmaschine / Handrührgerät
- Waage

Zubereitung

01 Mach dir etwas Platz in deinem Mehl und brösel die Hefe hinein. Ausserdem gibst du etwas vom Zucker auf die Hefe und bedeckst das ganze dann mit einem Schluck deiner warmen Milch. Lass die Mischung für einige Minuten stehen bis die Hefe anfängt zu schäumen. Gib nun alle restlichen Zutaten dazu und lass deine Maschine für einige Minuten einen geschmeidigen Teig kneten. Der Teig sollte noch weich & leicht klebrig sein – falls es zu klebrig ist kannst Du nach und nach noch ein ein paar Esslöffel Mehl dazu geben.

02 Lass deinen fertigen Teig nun mind. 30Minuten abgedeckt stehen. Danach knetest du ihn nochmal für einen kurzen Moment durch und lässt ihn erneut 1/2 Stunde gehen. Sobald die zweite Ruhepause zu Ende ist kannst du anfangen deinen Teig zu portionieren, zu einem Zopf flechten oder in eine Form geben.

03 Wenn du kleine „Brötchen“ oder Knoten machen möchtest, wiegst du am besten 100g Teiglinge ab und formst sie zu bällen oder eben Knoten wie auf den Bildern.

04 Bevor du dein Brioche bäckst lässt du es erneut ca. 30 Minuten gehen. Du kannst deine Teiglinge oder dein Brot vor dem backen natürlich noch mit Milch, Ei oder Wasser bepinseln.

1. BACKEN

01 - 185°C Umluft - 200°C Ober- Unterhitze

- Zeit bei Brötchen, Cones & Knoten ca. 12Minuten

- Zeit für Brot ca. 20-25Minuten.