



Brioches

Die französische Antwort auf Muffins (oder eher deren Vorläufer?). Für das Frühstück mit Butter, Marmelade und Kaffee. Rezept für 12 Brioches.

Zutaten:

für den Teig:

10g Hefe

5 Eßlöffel lauwarmes Wasser

2 Eier

1 kräftige Prise Salz

ein halber Eßlöffel Zucker

360g Mehl

125g Butter

Margarine für die Formen

zum Bestreichen:

1 Ei

Dosenmilch

Zubereitung

Hefe im Wasser auflösen. 5 Minuten gehen lassen. Eier, Salz und Zucker in einer Schüssel verrühren. Gegangene Hefe einmischen.

Etwa 2 Drittel des Mehls zugeben und zu einem geschmeidigen Teig rühren. Butter weich rühren und mit dem restlichen Mehl in den Teig einarbeiten.

Teig zudecken und 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Wer erst morgens backen will kann den Teig über Nacht im Kühlschrank gehen lassen.

Teig mit etwas Mehl durchkneten. Zu 12 großen und 12 kleinen Bällchen formen. Größere Bällchen in die eingefetteten Briocheformchen (hohe Tortelettformen) oder Papiermanschetten legen. Ein gefettetes Muffinblech leistet ebenfalls gute Dienste.

Milch und ein Ei verquirlen. Kleine Bällchen damit bestreichen und auf die großen Bällchen in den Formen drücken, so daß die Brioches Ihre charakteristischen Köpfe bekommen.

Fertige Formen auf ein Blech stellen. Brioches abdecken und weitere 45 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Danach nochmals mit der Milch-Ei-Mischung bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 250 Grad für 10 bis 15 Minuten backen.