

Brioche

- Sonntag, Mai 08, 2016

<https://ketex.de/blog/brioche/>

Zurück

Weiter

Nachdem ich schon die Butter-Croissants gebacken hatte, wollte ich gern auch mal eine Brioche backen. Dazu benötigt man ein Mehl, das mehr Kleber hat als unser deutsches 550er hat. Das französische Weizenmehl T 55 ist - wenn man es bekommt - hervorragend geeignet. Man kann aber auch das Weizenmehl T 65 kombiniert mit etwas Manitoba-Mehl nehmen. Durch den erhöhten Kleberanteil lässt sich der Teig hervorragend verarbeiten, ob er ziemlich klebrig ist. Etwas schwierig ist es, die kleinen Deckelchen richtig auf das Gebäck zu bekommen. Vielleicht liegt es auch daran, dass ich ein Mann bin und nicht ganz so zarte Gebäcke herstellen kann :-)).

Ich wünsche viel Spaß beim Nachbacken.

1. Teig für 12 Förmchen mit einem Durchmesser von 8 cm

- 200 g [französisches Weizenmehl T 65](#)
- 68 g [Manitoba-Mehl](#)
- 68 g warme Milch
- 90 g kalte Butter
- 2 Eier
- 18 g Frischhefe
- 22 g (= 1,5 EL) warmes Wasser
- 33 g und 4 g (1 TL) Zucker
- 9 g Salz

[Zubereitung](#)

Zubereitung

2. Zubereitung

Die Hefe mit einem Teelöffel Zucker und dem Wasser vermischen. Nach ca. 15 Minuten die Eier und die Milch dazugeben. In einer Rührschüssel das Mehl mit den 33 g Zucker und dem Salz vermengen und die Butter ganz grob krümelig hineinbröseln. Die Hefe-Milch-Mischung dazugeben und in der [Küchenmaschine](#) 4-5 Minuten kneten. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsplatte geben und zu einem Ball formen. In eine große Schüssel legen und mit einem feuchten Geschirrtuch abdecken. 1-2 Stunden stehen lassen. Der Teig sollte sich verdoppelt haben.

Danach den Teig wieder auf die Arbeitsplatte legen und platt drücken und einmal [stretch-and-fold](#) ausführen. Bitte kein zusätzliches Mehl in den Teig geben, auch wenn er noch etwas klebrig ist. Die Finger ins Mehl tauchen und so den Teig bearbeiten.

Den Teig jetzt zurück in die Schüssel legen und abgedeckt nochmals 1-2 Stunden gehen lassen. Auch

jetzt sollte sich der Teig verdoppelt haben.

Die Briocheförmchen ausbuttern. Den Teig in 13 gleiche Teile teilen. Ich habe erst einmal 7 Teile à 60 g abgewogen und den Rest des Teiges in Folie gewickelt und in den Kühlschrank verfrachtet. Hier hält er sich auch mehrere Tage.

Jetzt habe ich aus 6 Teilen schöne runde Kugeln geformt und jeweils in ein Förmchen gesetzt. Aus dem siebten Teil habe ich wieder 6 Teile abgewogen, und jedes sehr schön rund geschliffen.

Mit dem Stiel eines Kochlöffels habe ich dann mittig in jede Teigkugel ein Loch gemacht. Aus den kleinen 6 Kugel habe ich jetzt einen kleinen Zapfen geformt, den ich dann in das Loch gesteckt und fest angedrückt habe.

So mit allen 6 Förmchen verfahren und dann die Förmchen für nochmals 30 Minuten zur Gare stellen.

In der Zwischenzeit ein Eigelb mit etwas Milch und je einer Prise Zucker und Salz vermischen. Damit werden die Brioche nach der Gare bepinselt. Den Ofen auf 200° Ober- und Unterhitze aufheizen. Die Brioche in den Ofen geben und in 15-20 Minuten goldbraun backen. Auf einem Rost abkühlen lassen.

Brioche

Nachdem ich schon die Butter-Croissants gebacken hatte, wollte ich gern auch mal eine Brioche backen. Dazu benötigt man ein Mehl, das mehr Kleber hat als unser deutsches 550er hat. Das französische Weizenmehl T 55 ist - wenn man es bekommt - hervorragend geeignet. Man kann aber auch das Weizenmehl T 65 kombiniert mit etwas Manitoba-Mehl nehmen. Durch den erhöhten Kleberanteil lässt sich der Teig hervorragend verarbeiten, ob er ziemlich klebrig ist. Etwas schwierig ist es, die kleinen Deckelchen richtig auf das Gebäck zu bekommen. Vielleicht liegt es auch daran, dass ich ein Mann bin und nicht ganz so zarte Gebäcke herstellen kann :-)). Ich wünsche viel Spaß beim Nachbacken.

- Küchenmaschine

Teig für 12 Förmchen mit einem Durchmesser von 8cm

- 200 g französisches Weizenmehl T65
- 68 g Manitoba-Mehl
- 68 g warme Milch
- 90 g kalte Butter
- 2 Eier
- 18 g Frischhefe
- 22 g warmes Wasser (= 1,5EL)
- 33 g Zucker
- 4 g Zucker (= 1TL)
- 9 g Salz

1. Die Hefe mit einem Teelöffel Zucker und dem Wasser vermischen. Nach ca. 15 Minuten die Eier und die Milch dazugeben. In einer Rührschüssel das Mehl mit den 33 g Zucker und dem Salz vermengen und die Butter ganz grob krümelig hineinbröseln. Die Hefe-Milch-Mischung dazugeben und in der Küchenmaschine 4-5 Minuten kneten. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsplatte geben und zu einem Ball formen. In eine große Schüssel legen und mit einem feuchten Geschirrtuch abdecken. 1-2 Stunden stehen lassen. Der Teig sollte sich verdoppelt haben.
2. Danach den Teig wieder auf die Arbeitsplatte legen und platt drücken und einmal stretch&fold ausführen. Bitte kein zusätzliches Mehl in den Teig geben, auch wenn er noch etwas klebrig ist. Die Finger ins Mehl tauchen und so den Teig bearbeiten.
3. Den Teig jetzt zurück in die Schüssel legen und abgedeckt nochmals 1-2 Stunden gehen lassen. Auch jetzt sollte sich der Teig verdoppelt haben.
4. Die Briocheförmchen ausbuttern. Den Teig in 13 gleiche Teile teilen. Ich habe erst einmal 7 Teile à 60 g abgewogen und den Rest des Teiges in Folie gewickelt und in den Kühlschrank verfrachtet. Hier hält er sich auch mehrere Tage.
5. Jetzt habe ich aus 6 Teilen schöne runde Kugeln geformt und jeweils in ein Förmchen gesetzt. Aus dem siebten Teil habe ich wieder 6 Teile abgewogen, und jedes sehr schön rund geschliffen.
6. Mit dem Stiel eines Kochlöffels habe ich dann mittig in jede Teigkugel ein Loch gemacht. Aus den kleinen 6 Kugel habe ich jetzt einen kleinen Zapfen geformt, den ich dann in das Loch gesteckt und fest angedrückt habe.
7. So mit allen 6 Förmchen verfahren und dann die Förmchen für nochmals 30 Minuten zur Gare stellen.
8. In der Zwischenzeit ein Eigelb mit etwas Milch und je einer Prise Zucker und Salz vermischen. Damit werden die Brioche nach der Gare bepinselt. Den Ofen auf 200° Ober- und Unterhitze aufheizen. Die Brioche in den Ofen geben und in 15-20 Minuten goldbraun backen. Auf einem Rost abkühlen lassen.

Brötchen

Französisch

Hefe, Manitoba-Mehl, Weizenmehl

