

Brioche Grundrezept mit süßem Sauerteig

Rezept von Nicoles Zuckerwerk

Zutaten:

Vorteig:

- 60g süßen Sauerteig
- 110ml Milch
- 15g Zucker
- 160g Mehl Typ 550

Hauptteig:

- Vorteig
- 50ml Milch
- 3 Eier (M)
- 70g Zucker
- 1 TL Vanille Extrakt oder 1 P. Vanillezucker
- 1 TL Salz
- 335g Mehl Typ 550
- 125g Butter

Zum Bestreichen:

- 1 Ei
- etwas Milch
- Hagelzucker zum Bestreuen



Zubereitung:

Alle Zutaten für den Vorteig kurz verkneten und bei Raumtemperatur 8 Stunden reifen lassen.

Für den Hauptteig:

Zum Vorteig Milch, Eier, Zucker, Vanille, Salz und das Mehl geben und 3 Minuten verkneten.

Dann stückchenweise die Butter dazu geben und weitere 5 Minuten auf kleiner Stufe der Küchenmaschine kneten. Geschwindigkeit eine Stufe erhöhen und den Teig 10 Minuten kneten. Den fertigen Teig 3-4 Stunden ruhen lassen. Volumen sollte deutlich zunehmen.

Teig in 6 gleichmäßige Stücke teilen, jedes Stück zu einer Kugel schleifen und versetzt in eine mit Backpapier ausgelegte 30cm Kastenform geben. Abgedeckt über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Tag die Kastenform mit dem Teig 30 Minuten bei Raumtemperatur akklimatisieren.

Backofen vorheizen: 175° O/U Hitze

Das Ei mit etwas Milch verquirlen, die Oberfläche bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen.

Backzeit: 40 Minuten. Ggf. nach der Hälfte der Backzeit die Oberfläche mit Alufolie abdecken, sollte das Brioche zu dunkel werden.



Viel Spaß beim Nachbacken!