



Miriam's Genusskarussell

[www.genusskarussell.ch](http://www.genusskarussell.ch)

## Brioches

### Zutaten für 5 Briothes für 3-4 Personen

Rezept franzoesischkochen.de Foto Miriam

500 ml Milch,  
1 Würfel frische Hefe (42g)  
1kg Mehl  
120 g Zucker,  
6 cm frische Vanilleschotte  
2 Eier (M)  
120 g kalte Butter  
Milch zum Pinseln.

Mein erstes noch nicht perfekte Brioche. Aber lecker wars.



**1-** Die Hefe in der Milch lösen und gut umrühren.  
**2-** In die Rührschüssel das Mehl mit dem Zucker geben. Dann das Ei und den Mark von dem Stückchen Vanilleschotte mischen. Dann die Milch-Hefe beigeben, rühren und, wenn der Teig anfängt sich zu binden, die Butter in kleinen Stückchen reingeben.  
**3-** Den Teig in eine große Schüssel mit Deckel geben. Achtung: ich habe die Schüssel vorher mit 1/2 TL Olivenöl gepinselt, so dass mein Brioche Teig nicht auf den Seiten kleben bleibt.

Ich gebe den Teig darin, mache den Deckel drauf und lasse meinen Brioche Teig ungefähr 2 Stunden gehen.

**4-** Ich nehmen dann den Teig auf meinem sauberen Arbeitsplatz und forme meine Briothes. Ich falte ihn zusammen. Die 5 Kastenformen sind eingefettet und mit Mehl bestaubt. Ja ich habe auf dem Foto 4 Briothes gemacht, aber die sind uns zu groß und ich mache jetzt damit 5 Briothes für 3-4 Personen. Es reicht für uns 3 zum Frühstück.

Dann den Teig schneiden, rollen und in den Formen legen. Und noch einmal 40 Minuten Minimum gehen lassen. Dann mit Milch pinseln und backen.

#### **5- Backen:**

Auf der untersten Schiene des Backofens ein Bachblech mit 800 ml Wasser Minimum geben und einen Gitter in der mittleren Schiene platzieren. **Die Brioche dann in den kalte Backofen geben und bei 180°C 35 bis 40 Minuten backen.**

**6-** Wenn die Briothes gebacken sind, nehme ich sie aus dem Backofen und lasse sie max. 10 Minuten abkühlen. Dann, wenn sie noch warm sind (aber nicht mehr heiß), packe ich sie einzeln in Gefrierbeuteln. (am besten 3l mit Zipp). Und friere sie ein, wenn sie leicht abgekühlt sind. So gibt es noch Feuchtigkeit in der Tüte und beim Auftauen bleibt die Feuchtigkeit in der Brioche.