Saucisson brioché

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung
Garzeit
Portionen 6

Saucisson

1 Saucisson, roh

Saucisson in einen passenden Garbehälter geben, Gargutsensor einstecken, Garbehälter in den Garraum schieben. Dämpfen bis die Kerntemperatur erreicht ist.

Dämpfen 100 °C, bis Garguttemperatur 70 °C (max 1 Std.)

Saucisson über Nacht im Kühlschrank auskühlen lassen.

Brioche

250 g Mehl

3 Eier

125 g Butter, Raumtempertaur

20 g Zucker

7 g Trockenhefe

5 g Salz

Für den Teig Mehl, Butter, Zucker und Trockenhefe in eine Rührschüssel geben und auf kleiner Stufe mit der Küchenmaschine 1 Minute mischen. Salz hinzufügen und für 1 Minute weitermischen. Zum Schluss die Eier nach und nach zugeben und für 10 Minuten auf der höchstmöglichen Stufe kneten.

Teig mit der Funktion «Aufgehen lassen» für ca. 1 Stunde auf das doppelte Volumen aufgehen lassen.

Teig rechteckig in der Grösse der Saucisson flach drücken, wobei die Ränder oben und unten etwas dünner sein sollen. Saucisson in der Mitte platzieren und im Teig einpacken. Brioche mit der Nahtseite nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Kuchenblech legen und 20 Minuten ruhen lassen.

Gerät heizt vor

Garraum auf 140 °C mit Heissluft feucht (vor)heizen

Kuchenblech in den vorgeheizten Garraum schieben. Backen.

Backgut einschieben

Heissluft feucht 140 °C während 20 Min.

Heissluft feucht 160 °C während 10 Min.

Zubehör

Kuchenblech

Edelstahlblech

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	14.12.2021