



# Brioche

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	30 Min.
Ruhezeit	13 Std.
Garzeit	40 Min.
Stück	12
Gerät	CombiSteamer V6000 45 ab 2021

Diese kleinen Brioche mit Gupfen zeichnen sich durch ihren weichen, buttrigen Teig aus, mit feinem Aroma. Mit ihrer goldbraunen Kruste und zarten Textur sind sie eine köstliche Wahl für ein genussvolles Frühstück.

## Teig

500 g Mehl Typ 480  
50 g Zucker  
2 TL Salz (ca. 14 g)  
½ Würfel Germ (ca. 20 g)  
zerbröckelt  
75 ml Milch  
4 Eier  
200 g Butter, in Stücken

## Formen

1 Eidotter  
1 EL Milch

## Teig

Mehl, Zucker und Salz in der Schüssel der Küchenmaschine mischen. Germ begeben, mischen. Milch und Eier begeben, mit dem Knethaken der Küchenmaschine ca. 10 Minuten zu einem weichen, glatten Teig kneten. Teig weiterkneten, dabei Butter stückweise begeben und warten, bis sie eingearbeitet ist. Teig weiterkneten, bis er sehr glatt und weich ist und sich vom Schüsselrand löst. Teig locker in Folie einpacken, ca. 12 Stunden oder über Nacht im Kühlschrank aufgehen lassen.





## Formen

---

Teig in 12 Portionen teilen. Ein kleines Stück pro Portion abtrennen, je zu einer kleinen und einer großen Kugel formen. Bei den großen Kugeln je mit einem Finger oder bemehlten Kochlöffelstiel ein Loch machen, in die vorbereiteten Förmchen geben, mit etwas Eidotter-Milch-Mischung bestreichen. Die kleinen Kugeln leicht zum Keil formen, mit dem Keil voran in die Löcher der großen Kugeln setzen, mit etwas Eidotter-Milch-Mischung bestreichen. Förmchen auf einem Kuchenblech in den Garraum schieben, mit Profi-Backen Aufgehen lassen bei 32 °C ca. 30 Minuten aufgehen lassen. Brioches herausnehmen, Garraum mit Profi-Backen bestrichen auf 160 °C vorheizen. Brioches nochmals mit der Eidotter-Milch-Mischung bestreichen, in den vorgeheizten Garraum schieben, ca. 25 Minuten backen.

**Profi-Backen Aufgehen lassen 32 °C während 30 Min.**

**Garraum auf 160 °C mit Profi-Backen bestrichen (vor)heizen**

**Backgut einschieben**

**Profi-Backen bestrichen 160 °C während 25 Min.**

## Zubehör

---

12 Brioche-Förmchen von ca. 10 cm (Durchmesser), gefettet

Gitterrost

## Zusätzliche Informationen

---

Erstellt am 17.04.2025

