



Brioches

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	30 Min.
Ruhezeit	13 Std.
Garzeit	40 Min.
Stück	12
Gerät	CombiSteamer V6000 38 ab 2021

Diese kleinen Brioches mit Gupf 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 Weissmehl
- 50 g Zucker
- 2 TL Salz (ca. 14 g)
- ½ Würfel Hefe (ca. 20 g)
zerbröckelt
- 75 ml Milch
- 4 Eier
- 200 g Butter, in Stücken

Formen

- 1 Eigelb
- 1 EL Milch

Teig

Mehl, Zucker und Salz in der Schüssel der Küchenmaschine mischen. Hefe 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 Kellenstil ein Loch machen, in die vorbereiteten Förmchen geben, mit etwas Eigelb-Milch-Mischung bestreichen. Die kleinen Kugeln leicht zum Keil formen, mit dem Keil voran in die Löcher der grossen Kugeln setzen, mit etwas Eigelb-Milch-Mischung bestreichen. Förmchen auf einem Kuchenblech in den Garraum schieben, mit ProfiBacken Aufgehen lassen bei 32 °C ca. 30 Minuten aufgehen lassen. Brioches herausnehmen, Garraum mit ProfiBacken bestrichen auf 160 °C vorheizen. Brioches nochmals mit der Eigelb-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

