



GEFLOCHTENE BRIOCHEBRÖTCHEN

BRIOCHE DU DIMANCHE MATIN ET GOÛTER

DIE ZUTATEN:

- 135 ml Milch
 - 40 g Butter
 - 30 g Zucker
 - 1/2 Würfel Hefe
 - 270 g Weizenmehl, Typ 405
 - 1/2 TL Salz
 - 1 TL Vanillezucker oder 1/2 Tütchen Vanillezucker
-
- 1 Eigelb
 - 3 EL Milch

DIE ZUBEREITUNG:

1. Gib Milch, Butter und Zucker in einen Topf und lasse sie bei lauwarmer Temperatur (ca. 37° C) auf der Herdplatte zergehen. Gib die Hefe dazu und löse sie sorgfältig darin auf. Wichtig: Die Masse darf nicht zu heiß werden, da die Hefepilze sonst zerstört werden.

2. Gib Mehl, Salz und Vanillezucker in eine Rührschüssel, bilde in der Mitte eine kleine Mulde und gieß die Hefe-Masse hinein. Nun wird alles miteinander verknetet. Deine Küchenmaschine wird dir hierfür helfen.

3. Jetzt geht es ans Flechten:

- Nutze für jedes Brötchen 40 g deines Teiges.
- Teile die 40 g durch 4 und forme daraus möglichst lange Stangen. Der Teig ist sehr elastisch und neigt dazu sich nach dem Formen wieder etwas zusammen zu ziehen. Drücke dafür die Enden der Stangen leicht auf deine Arbeitsfläche. So sind sie fixiert und du kannst in Ruhe weiter flechten.
- Folge nun den Anweisungen auf den Bildern:



- Sobald du alle Verflechtungen beendet hast, verstecke die Enden unter dem Brötchen. So wird das Brötchen schön rund und das Flechtmuster ist bis zum letzten Millimeter zu sehen.

4. Verquirl in einer kleinen Schale das Eigelb mit der Milch und bestreibe mithilfe eines Backpinsels deine Brötchen damit. Stelle diese nun für 30 Minuten an einen warmen Ort. Ich nutze hierfür den Backofen und mache ausschließlich das Backofenlicht an. Das funktioniert wunderbar. Nach einer halben Stunde haben sich die Brötchen etwa verdoppelt.

5. Nun kommen deine Briochebrötchen für 17 Minuten bei 180° C Ober-/Unterhitze auf der mittleren Schiene in den vorgeheizten Backofen.



GEFLOCHTENE BRIOCHEBRÖTCHEN

BRIOCHE DU DIMANCHE MATIN ET GOÛTER

DIE ZUTATEN

135 ml Milch
40 g Butter
30 g Zucker
1/2 Würfel Hefe
270 g Weizenmehl, Typ 405
1/2 TL Salz
1 TL Vanillezucker oder 1/2 Tütchen Vanillezucker

1 Eigelb
3 EL Milch

DIE ZUBEREITUNG MIT DEM THERMOMIX

1. Gib Milch, Butter und Zucker in den Mixtopf und erwärme alles 3 Min. bei 37° C auf Stufe 3.
2. Füge die Hefe bröckchenweise hinzu und löse sie 3 Min. bei 37° C auf Stufe 3 auf.
3. Nun kommen Mehl, Salz und Vanillezucker dazu. Verknete alles für 5 Min. mithilfe der Knetstufe.
4. Jetzt geht es ans Flechten:
 - Nutze für jedes Brötchen 40 g deines Teiges.
 - Teile die 40 g durch 4 und forme daraus möglichst lange Stangen. Der Teig ist sehr elastisch und neigt dazu sich nach dem Formen wieder etwas zusammen zu ziehen. Drücke dafür die Enden der Stangen leicht auf deine Arbeitsfläche. So sind sie fixiert und du kannst in Ruhe weiter flechten.
 - Folge nun den Anweisungen auf den Bildern:
- Sobald du alle Verflechtungen beendet hast, verstecke die Enden unter dem Brötchen. So wird das Brötchen schön rund und das Flechtmuster ist bis zum letzten Millimeter zu sehen.
5. Verquirl in einer kleinen Schale das Eigelb mit der Milch und bestreibe mithilfe eines Backpinsels deine Brötchen damit. Stelle diese nun für 30 Minuten an einen warmen Ort. Ich nutze hierfür den Backofen und mache ausschließlich das Backofenlicht an. Das funktioniert wunderbar. Nach einer halben Stunde haben sich die Brötchen etwa verdoppelt.
6. Nun kommen deine Briochebrötchen für 17 Minuten bei 180° C Ober-/Unterhitze auf der mittleren Schiene in den vorgeheizten Backofen.

