

## **Brioche** **Rezept für ca. 18 Brötchen**

### **Für den Teig**

500 g Weizenmehl Type  
405  
250 g weiche Butter  
6 Eier  
75 g Zucker  
10 g Salz  
20 g Hefe



### **zusätzlich**

1 Ei  
1 EL Milch  
Etwas Streumehl

Mehl, Butter, Eier, Zucker, Salz und Hefe in den Kessel der Teigmixmaschine geben und ca. 10-15 Minuten langsam kneten. Der Teig muss relativ lang geknetet werden bis er sich gut vom Kesselrand löst und eine ordentliche Teigstruktur aufweist.

Nicht erschrecken der Teig ist relativ weich.

Den Teig in eine Schüssel geben, mit Frischhaltefolie abdecken und eine Nacht im Kühlschrank reifen lassen.

Vor dem Aufarbeiten den gereiften Teig 2 Stunden bei Zimmertemperatur stehen lassen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Dann Teigstücke von ca. 50 g abwägen, diese rund formen und auf das Backblech geben. 1 Ei mit 1 EL Milch verquirlen und die Teigstücke damit bestreichen, wieder mit Frischhaltefolie abdecken, dann solange reifen lassen bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Den Backofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Teigstücke nochmals mit verquirltem Ei bestreichen, mit einer Schere oder einem Messer an der Oberfläche kreuzweise einschneiden und im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten goldgelb backen.