

Brioche

Zutaten

200 ml lauwarme Milch
60 g Zucker
½ Würfel frische Hefe
500 g Weizenmehl (Type 550)
1 TL Salz
2 Eier (Größe M)
1 TL Vanilleextrakt (oder Vanillepaste)
100 g weiche Butter
1 Eigelb zum Bestreichen
2 EL Milch zum Bestreichen

Zubereitung

Für den Teig lauwarme Milch und Zucker mischen. Hefe hineinbröckeln und unter Rühren auflösen. Mehl, Salz, Eier und Vanilleextrakt zugeben und auf höchster Stufe mit den Knethaken einer Küchenmaschine zu einem glatten Teig verarbeiten. Butter in Würfel schneiden, zum Teig geben und nach und nach unterkneten. Teig zu einer Kugel formen. In eine saubere Schüssel geben, abdecken und an einem warmen Ort ca. 60-90 Minuten gehen lassen, bis sich der Teig mindestens verdoppelt hat.

Eine Silikon-Kastenform (35 x 17 cm) mit kaltem Wasser ausspülen, nicht abtrocknen. Alternativ eine klassische Kastenform gut einfetten. Hefeteig aus der Schüssel nehmen, auf einer bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und in 6 Kugeln teilen.

Hefeteigkugeln in die Kastenform setzen, abgedeckt erneut 10 Minuten gehen lassen. Backofen auf Ober- und Unterhitze 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen.

Eigelb mit Milch verquirlen und mit einem Pinsel auf den Teig streichen. Im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten goldgelb backen (Stäbchenprobe nicht vergessen!).

Fertige Brioche aus dem Ofen nehmen und in der Form auf einem Kuchengitter leicht abkühlen lassen. Aus der Form lösen und am besten warm genießen.