

## Brioche Wecken

Köchin: Elisabeth Ruckser

### Zutaten:

1 Kastenform

Kochstück/Vorteig:

100 g Milch

20 g Weizenmehl Type 700

Hauptteig:

380 g Weizenmehl Type 700

50 g Kristallzucker

21 g Germ (1/2 Würfel)

100 g kalte Milch

2 Eier

50 g weiche Butter (Raumtemperatur)

10 g Salz

gesamtes Kochstück

Zum Bestreichen:

1 Ei, versprudelt mit etwas Milch flüssige Butter

### Zubereitung:

Für das Kochstück Mehl und Milch in einem Topf verrühren. Ca. 2 Minuten lang unter ständigem Rühren erhitzen, bis eine puddingartige Masse entsteht. Abkühlen lassen und kaltstellen (der Vorteig kann auch über Nacht im Kühlschrank bleiben).

Für den Hauptteig Germ mit Mehl verbröseln, Zucker zufügen und in der Küchenmaschine auf niedriger Stufe mit der Milch vermischen. Die Eier nach und nach zugeben und weiterkneten, dann den kalten Vorteig hinzufügen. Rührwerk etwas schneller schalten und weiche Butter nach und nach zufügen. Zuletzt das Salz zugeben und kneten, bis der Teig sich von der Schüsselwand löst (ca. 10 Minuten). Auf ein Brett stürzen, rundwirken und in einer leicht gölten Schüssel ca. 1,5 Stunden gehen lassen.

Teig anschließend wieder auf das Brett stürzen und nochmals rundwirken. Dann zu einem länglichen Laib formen. Kastenform mit Backpapier auslegen oder ölen und Brioche-Wecken hineinlegen. Zugedeckt nochmals ca. 60 Minuten gehen lassen. Ofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

## Rezept aus der ORF-Sendung „Studio 2“

Wecken mit Eier-Milch-Mischung bestreichen und im Ofen ca. 25 Minuten goldbraun backen. (Die Kerntemperatur sollte zwischen 95 °C und 97 °C liegen.) Fertigen Brioche-Wecken aus dem Ofen nehmen, vorsichtig aus der Form nehmen und an der Oberfläche mit Butter einstreichen. Tipp: Aus dem Teig kann man auch ca. 8 kleine Brioche-Weckerln formen, dann etwas kürzer backen.