

REZEPT

Hausgemachte Brioche

Mittel

1 Portionen

2 h 45 min



ZUTATEN FÜR 1 PORTIONEN

100 ml Milch

15 g frische Hefe

40 g Zucker

2 Eier + 1 Ei zum Bestreichen

30 g weiche Butter + etwas Butter zum Einfetten

250 g Weizenmehl + etwas Mehl zum Bestreichen

½ TL Salz

nutella



Um dieses köstliche Rezept zuzubereiten, reichen 15 g nutella® pro Person aus!

ZUBEREITUNG

1**Zubereitungszeit: 25 Min.****Back- & Ruhezeit: 140 Min.**

Hefe in lauwarme Milch (etwa 37°C) bröseln und 1 EL Zucker hinzufügen. Mit dem Schneebesen verquirlen und abgedeckt 10 Minuten gehen lassen.

2

Mehl und Salz in eine große Schüssel sieben. Unter Rühren (Handrührgerät mit Knethaken) den restlichen Zucker, die Hefemischung, 2 Eigelb und die Butter in Stückchen nach und nach hinzufügen. Bei langsamer Geschwindigkeit mind. 5 Minuten kneten. Anschließend den Teig zu einer Kugel formen, mit Mehl bestäuben und in einer Schüssel abgedeckt 40 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

3

Eine Kastenform fetten und bemehlen. Den Teig mit den Händen auf einer bemehlten Arbeitsfläche gut durchkneten und zu 10 gleich großen Kugeln formen. Jeweils zwei nebeneinander in die Form legen. Erneut abgedeckt weitere 50- 60 Minuten gehen lassen.

4

Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Das verbleibende Ei trennen und die aufgegangenen Teigkugeln mit dem Eigelb bestreichen. Wer die Kruste nicht ganz so dunkel mag, mischt das Eigelb mit Milch im Verhältnis 1:1. Die Brioche 30 Minuten goldbraun backen. 10 Minuten abkühlen lassen. Mit nutella servieren und im Idealfall lauwarm genießen.

Hat's geschmeckt?

Dann teile das Rezept mit dem Hashtag #nutellarezept