

Brioche



Brioche

pour 2 grosses brioches (ou 1 grosse et 6 petites)

15 g de levure fraîche émiettée
2 c. à s. de lait chaud
375 g de farine blanche ordinaire
2 c. à s. de sucre
1 ½ c. à c. de sel
6 œufs
175 g de beurre ramolli

Faites **dissoudre** la levure dans le lait.
Tamisez la farine avec le sucre et le sel.
Faites une fontaine.
Battez 5 œufs, mélangez-les avec la levure dissoute et versez-les dans la fontaine. Incorporez la farine, puis battez jusqu'à l'obtention d'une **consistance lisse**.
Posez la boule de pâte dans un saladier huilé et retournez-la pour bien l'enrober.
Couvrez et laissez lever 1 – ½ h.
Rompéz la pâte, couvrez et laissez reposer 5 mn, incorporez le beurre et **pétrissez** 3-5 mn. Couvrez et laissez reposer 5 mn.
Badigeonnez deux grands moules à brioche avec du beurre fondu.
Partagez la pâte en deux et prélevez un quart sur chaque moitié. Façonnez ces petites portions en poire et les grosses en boule.
Posez celles-ci dans les moules, face lisse dessous, faites **un trou**, puis mettez en place les petites têtes.
Couvrez et **laissez lever** env. 45 mn. Les moules sont presque remplis.
Dorez avec l'œuf restant et faites cuire 25 – 30 mn. dans le four à 200 °C.

für 2 große Brioches (oder 1 große + 6 kleine)

15 g frische zerbröckelte Hefe
2 EL warme Milch
375 g einfaches Weizenmehl (Type 405)
2 EL Zucker
1 ½ TL Salz
6 Eier
175 g weiche Butter

Die Hefe in der Milch **aflösen**.
Sieben Sie das Mehl mit dem Zucker und dem Salz. Machen Sie eine Vertiefung hinein.
Schlagen Sie 5 Eier und mischen Sie sie mit der aufgelösten Hefe, gießen Sie das Ganze in die Vertiefung. Durch Schlagen in das Mehl einarbeiten, bis eine **glatte Konsistenz** erreicht ist. Setzen Sie die Teigkugel in eine gefettete Schüssel und drehen Sie sie, bis sie rundum gefettet ist. Decken Sie den Teig ab und lassen Sie ihn 1 – 1 ½ Std. gehen. **Reißen** Sie den Teig auf und lassen ihn noch 5 Min. abgedeckt stehen, geben Sie die Butter hinzu und **kneten** Sie 3-5 Minuten. Fetten Sie 2 große Briocheformen mit geschmolzener Butter ein.
Teilen Sie den Teig in zwei Hälften und nehmen Sie jeweils ¼ davon ab. Formen Sie die kleinen Teigstücke länglich und die großen zu Kugeln. Legen Sie die großen in die Backformen mit der glatten Seite nach oben und machen **ein Loch** in die Mitte, in welches Sie die kleinen Teigkugeln setzen. **Lassen** Sie nochmals abgedeckt 45 Min. den Teig **gehen**. Die Backformen sind beinahe gefüllt. Die Oberfläche mit dem Ei bestreichen und im Backofen bei 200 °C backen.



Das Wörterbuch

Übersetzen Sie französische Rezepte mit Hilfe dieses Wörterbuches!

ISBN 978-3-8370-5285-5 18,00 €(D)

Das Kochbuch

Kochen Sie Ihr französisches Lieblingsgericht mit diesem Kochbuch!

ISBN 978-3-8391-8856-9 9,90 €(D)

