

---

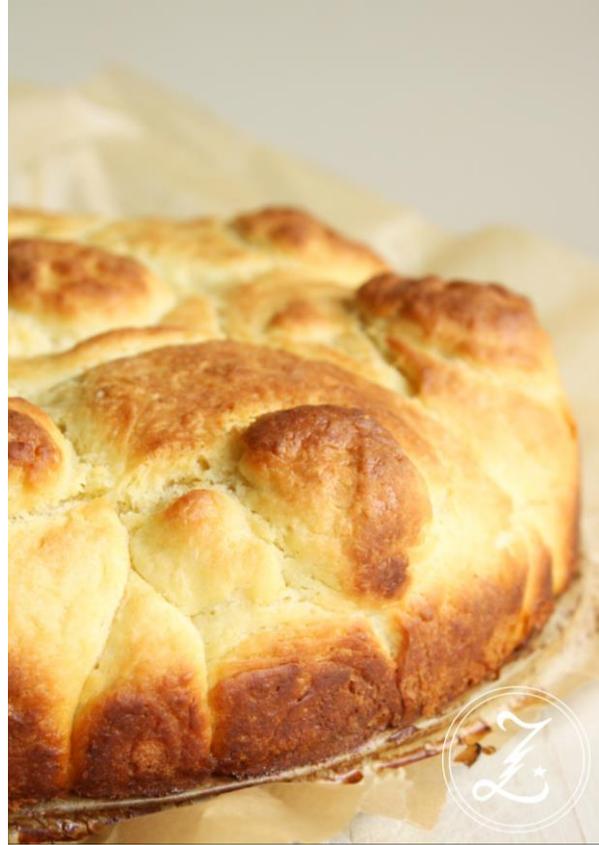
## Brioche

---

reicht für eine Springform Ø26cm

500g Mehl  
30g frische Hefe (entspricht nicht ganz einem Würfel)  
60g Zucker  
2 EL Vanillezucker  
3 Eier  
125g Butter  
100ml lauwarme Milch  
1 Prise Salz

1 Eigelb zum Bestreichen



---

Mehl, Zucker und Salz in eine Rührschüssel geben. Die Milch erwärmen (nur warm, nicht heiß), die Hefe hinein bröseln und in der Milch auflösen. Butter, Eier und Hefemilch mit in die Rührschüssel geben und miteinander zu einem weichen, geschmeidigen Teig verkneten.

Durch die Butter wird er recht fettig, trotzdem sollte nichts mehr an den Händen kleben bleiben. Die Schüssel jetzt mit einem feuchten und einem trockenen Tuch abdecken und 30-40 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Kurz vor Ablauf dieser Zeit schonmal die gewünschte Form vorbereiten. Ich hab einfach eine Lage Backpapier in die Springform eingespannt, das hat gereicht, um das Brioche später problemlos aus der Form zu holen.

Den Teig jetzt nochmal durchkneten, das geht am besten, wenn man ihn dazu mit etwas Mehl bestäubt. Welche Form das Brioche haben soll, bestimmt jeder selbst. Der Klassiker ist eine große Teigkugel mit einer kleinen oben drauf (sollte jemandem aufgefallen sein, dass ich das auch versucht habe?). Ich habe für meinen Okolyten 8 größere Kugeln geformt, sie in die Form gesetzt und mit dem Rest „dekoriert“. In welcher Form der Teig auch immer in die Backform gekommen ist, vor dem Backen möchte er noch bepinselt werden. Am liebsten mit einem Eigelb, etwas Milch geht aber auch.

Danach gehts für 15-18 Minuten in den Ofen.

---