

La Vraie Brioche du Boulanger

Originalrezept bei [Le Pétrin](#)

ZUTATEN

- 1kg Mehl Type 405 oder Type 550 gerne auch 50/50 gemischt
- 40g Frischhefe oder 5 TL Trockenhefe (*im Winter also jetzt, 50 g Frischhefe oder 6 TL Trockenhefe*)
- 150g Zucker
- 20g Salz
- 9 Eier
- 150g Milch oder Wasser
- 400g kalte Butter, in kleinen Stücken

ZUBEREITUNG

Brioche Teig muss sehr lange geknetet werden, von daher empfiehlt es sich dies mit einer Küchenmaschine zu machen. Mit der Hand dauert das Kneten mindestens 40 Minuten....

1. Alle Zutaten ausser Salz und Butter in die Schüssel der Küchenmaschine geben und 5 Minuten auf kleinster Stufe kneten..
2. Salz zugeben und weitere 10 Minuten auf Stufe 1 oder 2 kneten.
3. Den nun glatten Teig weitere 10 Minuten auf Stufe 1 oder 2 kneten, dabei die Butter stückchenweise zugeben.
4. Teig 1 bis 1 ½ Stunden zugedeckt in einer Schüssel gehen lassen.
5. Teig entgasen, das heisst die Luft aus dem Teig drücken. Das geht indem man ihn einmal faltend oder ihn von ca. 20 cm Höhe auf die Arbeitsfläche fallen lässt.
6. Den entgasten Teig rund formen und für mindestens 6 Stunden oder über Nacht zugedeckt in den Kühlschrank stellen.
7. Am nächsten Tag Brioche nach Belieben formen (Ideen gibt's bei Le Petrin im Blog) und nochmals je nach Raumtemperatur 1 ½ bis 2 Stunden gehen lassen. Das Teigvolumen muss sich verdoppeln.
8. Brioche vor dem Backen mit Ei bestreichen.

#synchronbacken mit [From-Snuggs-Kitchen](#) und [1x umrühren bitte aka kochtopf](#) - 17./18. Februar

9. Backofen auf 180°C aufheizen.
10. Brioche je nach Grösse 15 bis 30 Minuten backen. Grosse Stücke eventuell mit Alufolie abdecken, dass sie nicht zu dunkel werden.
11. Brioche auf einem Gitter auskühlen lassen.