REZEPT FÜR KASTENBRIOCHE

KASTENBRIOCHE

Schwierigkeitsgrad: normal

Für ca. 12 Scheiben | 60 Min. | + Geh- und Abkühlzeit

Zutaten

- 160 ml Milch
- 1/2 Würfel frische Hefe (21 g)
- 125 g SweetFamily Bio-Zucker
- 125 g weiche Butter
- 500 g Mehl Type 550
- 1 Prise Salz
- 3 Eier (Größe M)
- Mehl zum Bearbeiten
- Fett für die Form

6524

ZUBEREITUNG

303	7	41	11
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
Pro Scheibe ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. 150 ml Milch lauwarm erwärmen. Hefe zerbröckeln und mit 1 EL Zucker darin auflösen Zugedeckt 15 Minuten gehen lassen. Übrigen Zucker, Butter, Mehl, Salz, Eier und Hefemilch 3-4 Minuten glatt verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 2 Stunden gehen lassen, bis sich das Teigvolumen deutlich vergrößert.

2. Teig auf eine mit Mehl bestäubte Arbeitsfläche geben und ohne zu kneten in 4 Portionen teilen. Behutsam zu Kugeln formen und nebeneinander in eine gefettete Kastenform (25 cm lang) setzen. Zugedeckt nochmals ca. 30 Minuten gehen lassen.

3. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Teigoberfläche mit übriger Milch bepinseln. Brioche im heißen Ofen auf unterster Schiene ca. 40 Minuten backen, dabei bei Bedarf nach der Hälfte der Backzeit locker mit Backpapier belegen, damit die Oberfläche nicht zu dunkel wird. Brioche herausnehmen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und aus der Form lösen.

Tipp:

Dazu passt selbst gemachte Konfitüre. Altbackenes Brioche schmeckt gebraten auch als French Toast köstlich.