

BRIOCHE HERZ

★★★★★ 5 bei 1 Bewertung

Backen
mit
Christina



Zubereitung

- 1 Die Milch mit allen flüssigen Zutaten und dem Germ vermischen, anschließend Mehl dazugeben und zu einem feinen, glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt ca. 30 min. gehen lassen.
- 2 Dann 6 Teigstücke à 100 g auswiegen, diese anschließend zu gleich langen Strängen ausrollen und zwei Zöpfe flechten. Die Zöpfe in einer Herzform am Blech auflegen, mit Ei bestreichen und bei 160 Grad ca. 20 Minuten backen. Fertig!

Zutaten

1 STÜCK

TEIG

250 g	lauwarme Milch
1	Würfel Germ
80 g	Zucker
7 g	Salz
625 g	Weizenmehl 700
1 Stk.	Ei
100 g	zimmerwarme Butter

ZUM BESTREICHEN

1	Ei
---	----