## BUTTERMILCHBRIOCHE

★★★★ 4.8 bei 33 Bewertungen









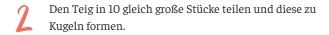






# Zubereitung

Für den süßen Germteig (>Germteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig-suess /) ) in einer Rührschüssel die Buttermilch, Milch und Ei verrühren. Dann das Mehl dazugeben und die Germ daraufbröseln. Zum Schluss Salz und Zucker dazugeben und alles zu einem glatten Teig kneten. Anschließend den Teig zugedeckt ca. 30 Minuten rasten lassen.





Die Kugeln in die befettete Backform <u>Backform 3 in 1</u> (https://www.backenmitchristina.at/produkt/backform-3-in-1/) setzen und nochmals 30 Minuten zugedeckt rasten lassen.



Die Brioche mit Ei bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad Heißluft für ca. 50 Minuten backen.



## Zutaten

#### TFIG

	TEIG
200 g	Buttermilch
150 g	lauwarme Milch
1	Ei
500 g	Weizenmehl 700
10 g	Germ
50 g	Zucker
7 g	Salz

### **ZUM BESTREICHEN**

1 Ei