BUTTERMILCHBRIOCHE

4.9 bei 26 Bewertungen

30 min | Süßer Germteig | 30 min | Heißluft | 160 Grad | 50 min

Zubereitung

1. 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.

2. Den Teig in 10 gleich große Stücke teilen und diese zu Kugeln formen.

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

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

Zutaten

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