

Brioche

Zutaten

für ca 20 Stück
500 g Mehl
15 g Hefe
2 TI Zucker
50 g Puderzucker
5 Eier
300 g Butter
1 TI Salz
Paniermehl

Zubereitung

100 g Mehl in eine Schüssel sieben. Die Hefe mit dem Zucker und 6 Esslöffeln warmes Wasser verrühren und mit dem Mehl mischen. Alles zu einem Vorteig verarbeiten.

Eventuell noch Wasser zugeben. Den Vorteig 30 Minuten gehen lassen.

Restliches Mehl mit Puderzucker in eine Schüssel sieben. Die Butter weich rühren und salzen. Nach und nach die Eier unterrühren und das Ganze zum Mehl geben.

Den Vorteig mit dem restlichen Teig gut vermengen. Mit dem Handrührgerät mindestens 5 Minuten verkneten.

Broicheförmchen einfetten und mit Paniermehl ausstreuen. Den Teig hineinfüllen und anschließend

an einem warmen Ort gehen lassen, bis der Teig sich fast verdoppelt hat.

Den Backofen auf 200° C (Umluft 180° C) vorheizen. Die Broicheförmchen im Ofen etwa 20 Minuten backen. Broiche nach dem Backen abkühlen lassen. Als Gebäck reichen.