



Brioche Teig

★★★★★

Brötchen, Dessert, Teige & Massen

Vorbereitungszeit: 2 Std., 45 Min. **Gesamtzeit:** 2 Std., 45 Min. **Schwierigkeitsgrad:**

Mittel **Portionen:** ca. 25 Stck. **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

500g Mehl

8cl Milch

35g Frischhefe

60g Zucker

5g Salz

2 Eier

6 Eigelb

190g Butter

Abgeriebenes von 1 unbehandelten
Zitrone

ZUBEREITUNG

Aus den Zutaten in indirekter Teigführung einen Hefeteig zubereiten, abdecken und warmstellen. Nach ausreichender Gare den Teig kräftig zusammenstoßen, abdecken und zunächst etwa 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Durch die Kühlung des Teiges wird nicht nur eine Qualitätsverbesserung erreicht, der Teig lässt sich weiterhin deutlich besser verarbeiten. Den ausgekühlten Teig nochmals zusammenstoßen und final verarbeiten.

NOTIZEN

Was bedeutet „indirekte Teigführung“ bei Hefeteig?

Bei der Zubereitung eines Hefeteigs gibt es zwei verschiedene Methoden. Die direkte Teigführung, bei der alle Zutaten direkt zu einem Teig geknetet werden und die indirekte Teigführung. Bei der indirekten Teigführung wird Teig in zwei Arbeitsgängen hergestellt. Zunächst wird ein Vorteig aus Mehl, Milch und der gesamten Hefe hergestellt. Nach einer bestimmten Stehzeit wird der reife Vorteig mit den restlichen Zutaten zum Hauptteig verarbeitet.