

Schoko Brioche Brötchen



Einkaufsliste:

150ml Milch
25g Hefe oder 1 Pck.
Trockenhefe
120g Zucker
2 kleine Eier
1 Eigelb
430-460g Mehl
Prise Salz
200g Butter + 1TL
150g Schokolade
1TL Zimt
1EL Milch
1 Eigelb

So wird's gemacht:

Für den Teig: Lauwarme Milch in eine große Schüssel geben und die Hefe darin auflösen, mit 1EL Zucker verrühren und abgedeckt 10 Minuten ruhen lassen. Restlichen Zucker, Eier und Eigelb verquirlen und zu der Hefe geben. Zum Schluss Mehl, Salz und Butter hinzugeben und zu einem weichen, leicht klebrigen Teig verkneten. Teig 5-10 Minuten kneten. Den Teig mit weicher Butter (1TL) einreiben, in die Schüssel geben, mit einem Küchentuch abdecken und ca. 60 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen. Schokolade fein hacken oder Chocolate Chips verwenden, in den Teig geben und gut verkneten.

Teig in Frischhaltefolie wickeln und über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen. Am nächsten Tag etwa 30 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen, erst dann weiter verarbeiten. Hinweis: Teig muss nicht über Nacht ruhen, wenn der Teig am gleichen Tag gebacken werden soll, etwa 120 Minuten ruhen lassen und dann weiter verarbeiten.

Nun Teig in 8 gleichgroße Teile teilen, jedes Teil in vier Teile teilen und diese zu gleich langen Rollen rollen. Diese wie auf der Bildanleitung jeweils über Kreuz legen, dabei sollten die Stränge einmal über und einmal unter den anderen Strang gelegt werden. Nun die Seiten jeweils nach rechts über den nächsten Strang legen und den Strang der darunter liegt über den vorherigen der nach rechts gelegt wurde. Alles gut nach unten drücken, sodass die Runde Form entsteht. Nochmals mit einem Küchentuch abgedeckt 30 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.

Eigelb und Milch verquirlen und die Brioche Brötchen einpinseln.

Die kleinen Brioche im vorgeheizten Ofen bei 170°C Ober/Unterhitze ca 15-20 Minuten (je nach Größe) goldbraun backen.

Mein Ostertipp: Für die kleinen Häschen einfach lange Stränge rollen, ein kleines Stückchen abschneiden (dient als Schwänzchen), dann zu einem U legen, die beiden Enden zwei Mal übereinander legen und in die kleine Mulde das beiseitegelegte Stückchen legen.

