

Brioche Waffel-Stückchen und andere Brunch-Ideen



Einkaufsliste

480g Mehl
50g Zucker
25g Hefe oder 1Pck. Trockenhefe
2 Eier
130ml Buttermilch
70g Butter + 100g
Prise Salz

Außerdem:
100g Zucker zum Wälzen
1 Pck Géramont®
Obst nach Belieben
Tomaten nach Belieben

So wird's gemacht:

Buttermilch erwärmen und die Hefe mit dem Zucker in der lauwarmen Buttermilch auflösen. Die restlichen Zutaten in eine Schüssel geben und die Hefe-Mischung hinzugeben, alles zu einem homogenen Teig verkneten. Wenn der Teig zu klebrig ist, etwas mehr Mehl hinzugeben.

Teig mit 1 Teelöffel weicher Butter einreiben, in die Schüssel geben und abgedeckt 60 Minuten ruhen lassen. Teig nochmal durchkneten, Butter schmelzen. Waffeleisen vorheizen.

Teig in kleine Stücke teilen (2 Euro Stück groß), in der geschmolzenen Butter wälzen und in dem heißen Waffeleisen ausbacken. Waffelstückchen in etwas Zucker wälzen und abkühlen lassen (Zucker wälzen optional, wer es weniger süß mag, lässt den Zucker weg.)

Waffelstückchen können mit etwas Obst aufgespießt werden.

Für die Käsespieße Käsescheiben falten und gemeinsam mit Weintrauben, Tomaten o.ä. aufspießen. Baguette-Brötchen (Seite 2) backen und alles gemeinsam mit anderen Leckereien auftragen.



Einkaufsliste

280 ml lauwarmes Wasser
1EL Honig
1 Pck. Trockenhefe, 20g frische Hefe
400 g Mehl (Type 550)
1TL Salz
1EL Olivenöl
Gewürze nach Belieben oder pur

So wird's gemacht:

Für die Baguette: Hefe, Zucker und lauwarmes Wasser in eine Schüssel geben, verrühren und 10 Minuten ruhen lassen. Nun die restlichen Zutaten hinzugeben, alles gut verrühren. Teig wird sehr klebrig sein! 2 Stunden ruhen lassen. Teig wird sehr in die Höhe gegangen sein. Auf den Teig etwas Mehl streuen. Arbeitsfläche sehr gut bemehlen und den Teig auf die Arbeitsfläche kippen.

Der Teig lässt sich nicht kneten, legt ihn in Form und teilt ihn in 12 Teile. Diese müssen nun vorsichtig auf ein mit Backpapier ausgelegtes und leicht mit Mehl bestreutes Baguetteblech gegeben werden. Ihr könnt es auch mit einem normalen Blech versuchen, es kann aber sein, dass sie nicht ihre Form behalten. Nun versucht die langen Teigteile etwas einzudrehen, einfach so, wie der Teig es mitmacht. Nochmals 30 Minuten ruhen. Derweil den Ofen auf 250°C Umluft vorheizen. Auf den Boden des Ofens eine ofenfeste Form gefüllt mit Wasser stellen und die Baguettes 30 Minuten backen. Sie sind fertig wenn sie beim Draufklopfen hohl klingen.