

Brioche – die Weltbesten!



Fotos Claudia Kraft

Rezept ist von Thomas Keller, ausprobiert von Claudia Kraft

Zutaten:

271 g Mehl
6 g Trockenhefe
32 g Zucker
7 g Salz
136 g Ei, ca 3
46 g Vollmilch
122 g Butter auf Zimmertemperatur

Zubereitung:

1. Eier und Butter auf Zimmertemperatur kommen lassen.
2. 3 Eier in einer Schüssel aufschlagen und davon 136g mit der Waage abmessen. (Bei mir hatten die Eier ca 150g und ich habe den Rest für später zum Bestreichen verwendet. Milch auch abmessen und könnt ihr gleich zu den Eiern geben. Mischung beiseite stellen.
3. Mischt Mehl und Hefe in der KW-Schüssel gut durch (K-Haken) und gebt die restlichen Zutaten bis auf die Butter hinzu. Mixt auf niedriger Stufe ca. 4 Minuten, bis alles vermischt ist. Geht evtl. kurz mit der Spachtel an den Rändern der Schüssel entlang.
4. Jetzt erweist sich die CC als perfekter Partner. Stellt den

Timer auf 30 Minuten und lasst die Maschine den Teig für euch auf ca Minimum oder etwas höher kneten (Knethaken). Wenn ihr zurückkommt, solltet ihr einen klebrigen Teig haben. Auch nicht überrascht sein, es sieht nicht nach viel Teig aus.



5. Jetzt kommt nach und nach die Butter hinzu. Wartet immer bis die vorherige inkorporiert ist. Das dauert ein bisschen. Zum Ende hin sollte euer Teig glänzen. Kratzt mit der Spachtel eure Ränder ab und unten am Boden und mixt nochmal für 10 Minuten.

6. Jetzt gehts los mit dem Fermentieren. Gebt euren Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche und klopft/drückt ihn zu einem Rechteck. Es muss nicht sehr gross sein. Jetzt geht es los mit dem Falten und den Teig nun nach dem Briefumschlagkonzept bearbeiten.



7. Faltet die rechte Seite über 2/3 des Rechtecks und dehnt dabei den Teig etwas ohne ihn zu zerreißen. Faltet die linke Seite genauso. Klopft den Teig ganz leicht in die Breite und faltet das obere und untere Drittel auf die selbe Art

8. Klopft den entstandenen Ballen in eine rundliche Form und gebt ihn mit dem Saum nach unten in eine geölte Schüssel und lasst den Teig eine Stunde bei Raumtemperatur ruhen. Dann

wiederholt ihr den Briefumschlag – Faltvorgang. Gebt den Teig wieder in die Schüssel, Folie drauf, Loch in die Folie stechen und ab in den Kühlschrank über Nacht geben. Bitte bedenken dass der Teig über Nacht noch aufgeht.



9.

Am nächsten Morgen sollte der Teig gut das doppelte des vorherigen Volumens erreicht haben und recht steif und kalt geworden sein. Das passt so.

10. Gebt den Teig auf eure leicht bemehlte Arbeitsfläche und trinkt inzwischen eine Tasse Kaffee oder Tee.

11. Wer Nanterre bzw- Laibe formen will bereitet schon mal 2 Kastenformen vor. Ich habe mich für 2 Formen entschieden. Eine Kastenform und eine 18cm Springform.

12. Klopft euren Teig etwas flach und teilt entsprechend eure Teiglinge ab. Im Original wird so gerechnet: "Für 2 Laibe teilt ihr 12 Teiglinge von jeweils 50 g ab (in eine Kastenform kommen 6 Teiglinge in 2 Reihen zu je 3)

13. Für einen runden Laib teilt ihr 8 Teiglinge zu jeweils ca 75 g ab.

Ich habe mit der Kastenform begonnen und zuerst den ganzen Teigling halbiert und davon nach Gefühl 5 Teile abgeschnitten und Kugeln geschliffen. Den restlichen Teig habe ich mit ca 55g für die Springform geteilt, wovon ein kleines Kugerl für die Mitte blieb.

14. Nehmt nun die Teiglinge und rollt sie auf der sauberen Arbeitsfläche bei möglichst wenig Mehlzugabe zu geschmeidigen

formschönen Kugeln aus. Am besten schleifen. Die Teiglinge kommen nun in die von euch vorbereitete Form. Ich habe die Formen mit Trennspray ausgesprüht.

15. Wenn ihr nicht noch ein Ei vom Beginn über habt , mixt eine in einer Schüssel und bestreicht die Kugeln damit. Nun müssen die Brioche wieder mal ruhen. (haltet durch !!! fast geschafft) 2, 5 Stunden. Ich weiß, das ist echt lange! Bei mir war es auch länger. Dazu Folie drauf, Loch reinstechen und an einen warmen Ort stellen. (Ich habe sie in den Ofen gestellt.



16. Nach Ablauf der Zeit sollten die Teiglinge gut aufgegangen sein und einander berühren. Unterschied sieht man auf den Bildern.



17. Ofen auf 176 Grad aufheizen und jetzt nochmal den Rest der Ei-Mischung auf die Brioche streichen und dann ab in den Ofen für entweder 25 Minuten wenn ihr nur 8 Teiglinge habt oder 20 für 2 Laibe. Sie dunkeln rasch daher einfach mal nachsehen und nicht nur nach der Farbe gehen, da jeder Ofen anders bäckt. Ich hatte ca 20min und habe Stäbchenprobe gemacht.

18. Nehmt eure Brioche sofort aus der Form und lasst sie auf einem Gitter abkühlen bevor ihr sie verschlingt. Thomas Keller

rät dazu sie 20 Minuten abkühlen zu lassen.



19. Ich habe sie nicht aus der Form genommen und habe nach 8-10min die ersten gekostet. Bei dem Duft musste ich kosten, sonst wäre es reine Folter gewesen.



Perfekter Zeitplan nach Billa Wepunkt:

Beginn 20 Uhr, dann 22 Uhr Übernachtgare.

Dann kann man ihn morgens um 7 Uhr aus dem Kühlschrank holen und weitermachen...