

# Brioche

A. Caminada



## Rezept für 4

### Zutaten

500 g Mehl  
50 g Zucker  
15 g Salz  
25 g Hefe  
10 g Zucker  
25 ml Milch  
5 Eier  
250 g Butter



### Zubereitung

Mehl, Zucker und Salz vermischen. Milch leicht erwärmen und mit Hefe und Zucker vermischen. Zu der Mehlmischung geben. Eier zufügen und zu einem Teig verkneten. Zum Schluss Butter zugeben und weiterkneten. Teig kaltstellen. Den kaltgestellten Teig in gut eingefetteten und bemehlten Förmchen oder Kastenform geben. Mit Heissluft 180 °C backen. Förmchen ca. 12 Minuten, Kastenform ca. 20 Minuten.

### Anrichten

## Garstufe Förmchen

Mit Vorheizen

12 Minuten | Heissluft 180 °C

## Garstufe Kastenform

Mit Vorheizen

20 Minuten | Heissluft 180 °C