

Brioche



Die Brioche ist eine gute Alternative zum Sonntagszopf – ein butterig-weicher Teig, der ein so schönes, luftiges Brot zaubert. Das Beste daran: Das Rezept kann je nach Saison und Anlass verändert werden. Je eine Handvoll getrocknete Kirschen und geröstete Pistazien im Teig ergeben eine tolle Brioche für einen salzigen Apéro, die süßen Kirschen passen herrlich zu geräucherter Schinken, Speck, Käse und einer feinen Molkereibutter.

Für eine Kräuter-Brioche frische Kräuter wie Basilikum, aber auch Salbei oder Petersilie einfach mit dem Ei im Rezept gut vermischen. Eine Kräuter-Brioche eignet sich gut zu einem frischen Sommersalat. Egal, ob Safran, geriebener frischer oder getrockneter Ingwer, etwas Curry, Fenchelsamen oder Kümmel, abgeriebene Zitronen- oder Orangenschale: Sie würzen die Brioche im Nu!

Frisch aus dem Ofen schmeckt sie natürlich am Besten. Wegen des hohen Butter- und Eiergehalts trocknet das Brot relativ schnell aus, eignet sich dann aber andererseits perfekt für einen Brotauflauf oder luftige Croûtons für den Salat. Mein liebstes Brioche-Rezept ist der «French Toast» zum Frühstück. Da werden 6 Brioche-Scheiben vom Vortag in einer Mischung aus 2 Eiern und 3 dl Milch oder Vollrahm, dem Mark einer halben Vanilleschote, etwas Zimt und Muskatnuss und einer Prise Salz beidseitig gewendet, bevor sie beidseitig in etwas Butter ausgebacken werden. Serviert mit frischen Früchten, einer aufgeschlagenen Honigbutter, etwas Mascarpone oder Crème fraîche, wird aus dem nicht mehr so frischen Brot ein richtiges



Gourmet-Zmorge.

Weil die Brioche so ein luftiges Brot ist, braucht es in der Zubereitung viel Zeit, sein Volumen zu entwickeln. Drum bereiten wir den Teig schon am Vortag zu. Dazu werden 250 g Zopfmehl, 20 g Zucker, ½ TL Salz, 150 g Eier (ca. 3 Stück), 15 g frische Hefe und 150 g Butter in kleinen Stückli zu einem sehr nassen Teig vermischt. Weil wir die oben erwähnte Brioche für einen Apéro backen, geben wir eine Handvoll eingeweichte getrocknete Kirschen und ebenso viele geröstete Pistazien dazu. Geduldige mischen von Hand, andere in der Küchenmaschine. Je nach Struktur des Mehls etwas mehr davon dazugeben, der Teig soll aber bis zum Schluss schön feucht bleiben – also nicht die Nerven verlieren, wenn er noch etwas an den Händen klebt! Zu einer Kugel formen, in eine Schüssel geben und mit Klarsichtfolie abdecken. Über Nacht im Kühlschrank aufgehen lassen. In der Schüssel auf Zimmertemperatur bringen, in 4 Teile trennen, zu Kugeln formen und diese mit der Teignaht nach unten schön nebeneinander in eine gut ausgebutterte Cakeform reihen. Teig nochmals aufgehen lassen, dann für ca. 25 Minuten bei 190 °C mit der Funktion Profi-Backen im Combi-Steam goldbraun backen.

Brioche nach dem Backen vorsichtig aus der Form stürzen und auf einem Gitter auskühlen lassen. Ein schönes Stück davon abschneiden und mit gesalzener Butter bestreichen – und die Brioche fühlt sich im Mund so weich und luftig an, als würde man in den Himmel beißen!