



Brioche



Zutaten

Für die Brioche:

20 g	Weizenmehl
160 ml	Milch
20 g	Hefe, frisch
25 g	Zucker
320 g	Weizenmehl
1	Ei
55 g	Butter
1 TL	Salz

Für die Craquelin-Glasur:

100 g	Butter
120 g	brauner Zucker
110 g	Mehl
10 g	Kakaopulver

Für die helle Mousseline-Creme:

250 ml	Milch
1/2	Vanilleschote
3	Eigelb
60 g	Zucker
25 g	Mehl
25 g	Maisstärke
100 g	weiche Butter

Für die Schoko-Mousseline-Creme:

25 g	Zartbitterschokolade
25 g	Vollmilchschokolade

Für die karamellierte Nusspaste:

25 g	Haselnüsse
75 g	Mandeln blanchiert
50 g	Zucker

Sonstiges:

Handrührgerät
Hochleistungsmixer
Briocheformen

Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 2 Std. + 15 Min. Backzeit

pro Portion: 6213 kJ, 1485 kcal, 171,2 g Kohlenhydrate, 27,2 g Eiweiß, 80,4 g Fett, 389 mg Cholesterin, 7,6 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

Zubereitung

Wenn leckere, französische Brioches auf köstliche Füllungen mit israelischem Flair treffen, dann bist du entweder bei Madame Paloma in Berlin oder in deiner Küche und backst diese tollen Street Food Kreationen nach. Und so einfach geht's: Bereite einen klassischen Hefeteig vor, lass ihn gehen und fülle ihn in eine Briocheform. In der Zwischenzeit machst du dich an die „Craquelin-Glasur“, eine Teighaube aus braunem Zucker, Butter, Mehl und Kakao. Nachdem du sie hauchdünn ausgerollt hast, stichst du 4 Kreise aus, und deckelst damit die aufgegangenen Hefeteig-Brioches. Während die Buns im Ofen backen, geht's an die Füllungen: eine helle Mousseline-Creme, eine Schoko Mousseline-Creme und eine karamellierte Nusspaste. Jetzt nur noch die fertig gebackenen Brioches aufschneiden und nach Belieben befüllen. Mega lecker!

Für die Brioche:

Step 1:

Zuerst machst du den Vorteig. Dafür das Wasser mit dem Mehl in einem kleinen Topf mit einem Schneebesen klumpenfrei verrühren. Anschließend unter Rühren 60 ml Milch zugießen und langsam erhitzen, bis eine klebrige Masse entsteht. Topf vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Step 2:

Für den Hauptteig 100 ml Milch leicht erwärmen, die Hefe und den Zucker hinzugeben. Rühre bis sich die Hefe auflöst und lasse die Mischung an einem warmen Ort 10 Minuten stehen.

Step 3:

Mehl, Ei und Butter in eine Schüssel geben und zusammen mit dem Vorteig verkneten. Salz und die aufgelöste Hefe langsam unterrühren und alles miteinander verkneten. Den Teig 5 Minuten kneten, bis er sich vom Schüsselrand löst.

Step 4:

Eine saubere Schüssel leicht einfetten und den Teig darin zugedeckt bei Raumtemperatur 1 Stunde auf das doppelte Volumen gehen lassen. (In der Zeit kannst du mit dem Craquelin-Teig beginnen)

Step 5:

Drücke nach der Gehzeit mit der Hand auf den Teig, damit die Luft entweicht. Jetzt den Teig in 4 gleich große Stücke teilen und Kugeln formen.

Step 6:

Die 4 Kugeln in die Briocheform geben und nochmal zugedeckt 30 Minuten gehen lassen.

Für die Craquelin-Glasur:

Step 1:

Verknete die Butter, den braunen Zucker, das Mehl und das Kakaopulver mit den Händen zu einem festen Teig.

Step 2:

Rolle den Teig zwischen zwei Backpapierblättern sehr dünn aus, schneide den Teig in Kreise und härte ihn dann im Gefrierschrank aus.

Step 3:

Lege die Craquelin-Teig-Kreise auf den aufgegangenen Brioche-Teig und drücke diese leicht an.

Step 4:

Backe die Brioche im vorgeheizten Backofen bei 160°C Umluft für etwa 15 Minuten und lasse sie anschließend komplett auskühlen.

Für die helle Mousseline-Creme:

Step 1:

Gib die Milch in einen Topf. Schneide die Vanilleschote längs auf und kratze das Mark heraus. Gib die Schote und das Mark zur Milch und bringe alles zum Kochen.

Step 2:

Schlage in einer Schüssel die Eigelbe und den Zucker schaumig. Füge Mehl und Maisstärke hinzu und rühre gut um.

Step 3:

Gieße die heiße Milch langsam in die Eigelb-Zucker-Mischung, dabei rührst du ständig. Gib die Mischung zurück in den Topf und rühre bei mittlerer Hitze, bis die Creme eindickt. Nimm den Topf vom Herd und lass die Creme abkühlen.

Step 4:

Sobald die Creme abgekühlt ist, gib die weiche Butter hinzu und rühre alles gut durch, bis die Creme glatt ist.

Step 5:

Teile die Creme jetzt zu gleichen Teilen in zwei Schüsseln auf.

Für die Schoko-Mousseline-Creme:

Step 1:

Schmelze die Schokolade über einem Wasserbad und rühre sie in eine Hälfte der Creme ein, bis diese glatt ist.

Für die karamellierte Nusspaste:

Step 1:

Erhitze den Zucker unter ständigem Rühren in einem Topf, bis der Zucker flüssig und leicht braun ist.

Step 2:

Gib die Nüsse in die Pfanne und rühre gut um, sodass alle Nüsse mit dem Karamell überzogen sind und warte bis sich der Zucker über die Nüsse gelegt hat.

Step 3:

Lege die karamellisierten Nüsse auf ein Stück Backpapier und lasse sie vollständig abkühlen.

Step 4:

Sobald die Nüsse abgekühlt sind, gib sie in einen Mixer oder eine Küchenmaschine und verarbeite sie zu einer glatten Paste.

Die Brioche füllen:

Step 1:

Zuletzt die Brioche in der Mitte aufschneiden und mit der Füllung deiner Wahl bestreichen.