

Kneffreie Brioche

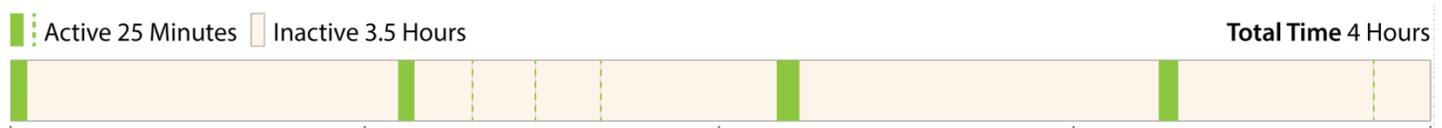
Diese Brioche ist wunderschön, lecker und überraschend einfach zu machen. Brioche ist ein wunderbares Brot: reich, duftend und vielseitig. Klassische Rezepte sind jedoch kompliziert. Sie beginnen oft ein oder zwei Tage im Voraus und umfassen ein Vorgären, eine lange zweiteilige Misch- sowie Knetsitzung und eine volle Nacht im Kühlschrank.

Es stellt sich heraus, dass all diese Arbeit nicht wirklich notwendig ist. Wir haben einen Teig entwickelt, der wunderbar mit der Methode des Dehnens und Faltens funktioniert. Diese Methode ist schnell und einfach und bewahrt den natürlichen Geschmack des Mehls. So schmeckt die Brioche lecker ohne Vorgär- oder Kühlschrankzeit. Dieses Rezept ist leicht genug für Anfänger und die Brioche wird in wenigen Stunden fertig, schmeckt aber, als wäre sie tagelang in Vorbereitung gewesen.

Brioche ist perfekt für ein köstliches Frühstück mit Butter und guter Marmelade. Sie macht ebenfalls hervorragenden gegrillten Käse oder Sandwiches und kann sogar zu Gourmet-Hamburger-Brötchen verarbeitet werden. Guten Appetit!

Ergiebigkeit: Ein Brotlaib, 20 x 10 cm.

Zeitplanung: Beginnen Sie dieses Brot etwa 4 Stunden vor dem Servieren.



Zutaten	Menge	Gramm	Bäckerprozent
Milch, kalt	½ Tasse + 1 TL	125	50 %
Trockenhefe	1 ½ TL	5	2 %
Ei, kalt	1 großes	50	20 %
Ungesalzene Butter, kalt	3 ½ EL	50	20 %
Brotmehl*	1 ½ Tasse + 2 EL*	250	100 %
Salz, feinkörnig	¾ TL	4,5	1,6 %
Zucker	2 EL	25	10 %
Zusätzliches Ei für Glasur	1 EL	15	

*Messen Sie das Mehl, indem Sie den Becher in einen Behälter eintauchen und ihn anschließend abflachen.

Ausstattung: Brød & Taylor Klappbarer Gärautomat und Schongarerer sowie eine Kastenform von ca. 20 cm x 10 cm.

Gärautomaten vorbereiten: Den Gärautomaten aufstellen und die Temperatur auf 30 °C einstellen. Die Wasserschale in die Mitte der Heizplatte am Boden des Gärautomaten setzen. Die Wasserschale mit ¼ Tasse / 60 ml Wasser einfüllen und das Gitter über die Wasserschale legen.

Zutaten vorbereiten: Die kalte Milch, die Hefe und das Ei in einen Behälter geben und umrühren, danach die kalte Butter hinzufügen. Die Mischung in den Gärautomaten stellen und 1 Stunde lang erwärmen lassen. Die Kastenform mit Backfett oder Butter einfetten und leicht mit Mehl bestreichen.

Die Zutaten mischen: Mehl, Zucker und Salz in eine Schüssel geben und gut vermischen. Die Milchmischung erneut umrühren, um die Hefe gut zu verteilen, und sie den trockenen Zutaten hinzufügen. Mischen, bis der Teig gleichmäßig ist, ohne trockenes Mehl- oder Butterklumpen.

Teig gären und falten: Den Teig in den Gärautomaten stellen und gären lassen. In den ersten 30 Minuten wird der Teig dreimal gefaltet. Zum Falten schaben Sie ein Stück Teig von der Seite der Schüssel, heben Sie es an und falten Sie es in die Mitte. Dies wird bei jedem Faltvorgang achtmal wiederholt und die Schüssel dabei jedes Mal gedreht, um den gesamten Teig gleichmäßig zu bearbeiten.

Lassen Sie den Teig nach den drei Faltvorgängen ungestört aufgehen, bis er innerhalb von 30 zusätzlichen Minuten auf das Doppelte seines Volumens gewachsen ist, etwa 4 Tassen bzw. 1 Liter. Die Gesamtzeit für das erste Gären beträgt 60 Minuten.

Teig formen: Wenn sich der Teig verdoppelt hat, drehen Sie ihn auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche und lassen Sie die Luft aus, indem Sie ihn leicht niederdrücken und in ein Rechteck formen. Schneiden Sie den Teig mit einem scharfen Messer in drei Stücke von je ca. 165 g. Danach jedes Stück zu einer Kugel formen. Dazu wird jede Seite des Stückes vorsichtig gedehnt und in die Mitte gefaltet. Nach vier Dehn- und Faltvorgängen sollte der Teig einem Quadrat ähneln. Nun werden die Ecken des Teiges vorsichtig gedehnt und gefaltet, bis eine runde Form entsteht, ohne den Teig zu zerreißen. Die Teigkugel umdrehen, so dass die Faltseite nach unten zeigt, und sie ruhen lassen, während die anderen beiden Teigstücke geformt werden. Anschließend werden die drei Teigkugeln mit der Faltseite nach unten in die vorbereiteten Kastenform gelegt.



Brotteig gären lassen: Den Laib in den Gärautomaten stellen und 1 Stunde gären lassen. In den meisten Formen geht der Laib etwas höher auf als der Formenrand. Der Laib ist backbereit, sich eine Einbuchtung an der Seite des Laibes langsam zurück bildet.

Backofen vorheizen: Während der Brotlaib gärt, den Backofen auf 175 °C vorheizen und das Ei für die Glasur leicht schlagen.

Brioche backen: Wenn der Gärvorgang der Brioche abgeschlossen ist, die Oberseite mit dem geschlagenen Ei bürsten und sie backen lassen, bis sie gut gebräunt ist (ca. 25 Minuten). Wenn Sie die Innentemperatur der Brioche messen, sollte diese mindestens 88 °C betragen. Anschließend den Laib Brioche 10 Minuten in der Kastenform kühlen lassen und danach die Seiten des Laibes mit einem Tischmesser von der Form lösen, die Brioche ausformen und die Abkühlung auf einem Gestell beenden.



Alternative Form – Geflochtene Brioche

Um eine geflochtene Brioche herzustellen, folgen Sie dem oben beschriebenen Rezept bis zum Formen des Teiges. Wenn das erste Gären des Teiges beschlossen ist, lassen Sie die Luft aus dem Teig, indem Sie ihn in ein Rechteck niederdrücken. Schneiden Sie den Teig mit einem scharfen Messer in drei lange Stücke von je ca. 165 g. Glätten Sie jedes lange Stück flach und rollen Sie es in einen Zylinder, indem Sie die Nahtstelle zum Verschließen zusammendrücken. Drücken Sie anschließend die drei Teile an einem Ende zusammen und flechten Sie sie ab, indem Sie abwechselnde äußere Teile in die Mitte bringen. Drücken Sie die Enden am Ende des Geflechts zusammen, um sie zu verschließen, und stellen Sie die geflochtene Brioche dann in die Backform. Nun nach dem Rezept oben gären, glasieren und backen.

