

Brioche-Häschen

ZUBEREITUNG

Das Mehl, das Salz und den Zucker in eine Schüssel geben und gut vermischen. In die Mitte eine kleine Mulde drücken. Die Hefe in der Milch auflösen und in die Mulde gießen. Die Rührschüssel mit einem Tuch abdecken und den Vorteig 15 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Danach die Eier und die Butter hinzufügen und alles mit der Hand oder dem Knethaken in einer Küchenmaschine zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Die Schüssel wieder abdecken und den Brioche Teig mindestens 2 Stunden gehen lassen. Nach 1 Stunde den Teig „falten“: Dafür den Teig mit feuchten Händen von hinten hochziehen und nach vorn klappen. Die Schüssel dreimal jeweils um 90 Grad drehen und den Vorgang jedes Mal wiederholen. Durch das Falten bekommt das Gebäck eine schöne Struktur. Den Teig eine weitere Stunde gehen lassen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck von ca. 20 x 7 cm ausrollen. Dann von der langen Seite mit einem scharfen Messer acht ca. 2,5 cm breite Streifen abschneiden. Aus diesen kleinen Rechtecken (7 x 2,5 cm) Häschen formen (siehe Anleitung unten) und diese auf das Backblech legen. Mit einem Tuch bedecken und noch einmal 20 Minuten gehen lassen. In der Zwischenzeit den Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Das Eigelb mit der Milch verquirlen, die Brioche-Häschen damit bestreichen und 12–15 Minuten im heißen Ofen goldbraun backen. Nach dem Backen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.



ZUTATEN

ZUTATEN FÜR 8 STÜCK

450 g Dinkelmehl, Type 630

5 g Meersalz

15 g heller Rohrohrzucker

10 g frische Hefe

70 ml lauwarme Milch

4 Eier

100 g weiche Butter (Zimmertemperatur)

ZUM BESTREICHEN:

1 Eigelb

1 EL Milch

ZUM DEKORIEREN:

8 Rosinen

Backpapier für das Backblech etwas Dinkelmehl für die Arbeitsfläche