

# *Eat, letters and deco*

## **SALZIGE LAUGEN-BRIOCHES**

Ergibt 12 Stück

Für 1 Muffinsblech mit 12 Vertiefungen

♥ Delikate Brotbeilage / zum Vorbereiten / einfach

Zubereitungszeit: 40 min

Aufgehzeit: 80 min



### **Zutaten:**

#### **Vorteig**

500 gr Zopfmehl

1 Würfel Hefe

1 EL Zucker

1 dl lauwarme Milch

#### **Brioche Teig**

1 TL Salz

1 dl Milch

3 Eier

200 gr weiche Butter

#### **Lauge**

2 dl Wasser

1/4 TL Salz

3 Beutelchen Natronpulver à 5 gr

etwas grobkörniges Salz

#### **Fertigstellen**

etwas Kaffeerahm oder Vollrahm,  
zum Bestreichen

#### **Werkzeug**

Haushalt-Sprühflasche

### **Zubereitung:**

1. Für den Vorteig, das Mehl in die Schüssel geben, eine Mulde formen. Die Hefe mit dem Zucker in einem Schälchen auflösen. Dann zusammen mit der Milch in die Mulde füllen. Mit etwas Mehl zu einem flüssigen Teig rühren.
2. Etwas Mehl darüber streuen. Ein feuchtes Tuch über die Schüssel legen und 20 min ruhen lassen.
3. Nun zum Vorteig, die Milch, das Salz und die Eier zugeben. Mit der Küchenmaschine gut verkneten. Nun die Butter in kleineren Stücken nacheinander zugeben und sehr gut verkneten lassen. Der Teig ist danach schön glänzend und glatt.
4. Mit einem feuchten Tuch zudecken und ums Doppelte aufgehen lassen.
5. Das Muffinsblech einfetten und bemehlen. Nun aus dem Brioche Teig 12 Stücke teilen und zu Kugeln formen. Dabei jeweils zusätzlich eine kleine Kugel formen, welche mit etwas Wasser bestrichen, aufgesetzt wird. Die Brioche nochmals zugedeckt 20 min ruhen lassen.
6. In der Zwischenzeit die Lauge zubereiten. Dazu das Wasser in ein Topf geben. Das Salz und das Natron zufügen, kurz aufkochen. Von der Platte nehmen und in die Sprühflasche füllen.
7. Den Backofen auf 200 Grad / Umluft vorheizen. Die Brioche mit der Lauge besprühen, etwas grobkörniges Salz darüber streuen und im Ofen auf der zweitunterster Rille, 14 min backen.

8. Herausnehmen und die Brioches noch in der Form mit dem Rahm bestreichen. Etwas auskühlen lassen und dann aus der Form nehmen. Auf einem Kuchengitter ganz auskühlen lassen.

Diese Brioches schmecken einfach himmlisch. Sie lassen sich übrigens auch super einfrieren. Passt perfekt zu Lachs-Chevice, Dill-und Misobutter (siehe separate Rezept) aber auch zu einem Fleischplättli oder leckerem Salat.

Gutes Gelingen und liebe Grüsse, eure

*Pelinda K.*