

Brioche

von Marita Winkelmann

- 3 El süße Sahne
- 1 Tl Honig
- 20 g Hefe
- 300 g Weizen
- 1/2 Tl Vollmeersalz
- 120 g weiche Butter
- Butter und Mehl für die Kastenform
- Streumehl zum Ausrollen

Sahne und Honig auf 35° C erwärmen, Hefe darin auflösen.

Weizen sehr fein mahlen, evtl. Kleie aussieben.

Vollmeersalz mit aufgelöster Hefe zum Mehl geben und mischen.

Butter in kleinen Stückchen dazugeben bis ein glatter Teig entsteht.

Backofen auf 250° C vorheizen.

Kastenform mit weicher Butter ausstreichen und mit Mehl stäuben.

Teig mit einem Nudelholz 20 x 20 cm groß ausrollen, eine feste Rolle machen.

Mit dem Teigschluss nach unten in die Kastenform geben.

Zugedeckt 30 Min. gehen lassen.

30 - 40 Min. backen, dabei nach 10 Min. den Backofen ausschalten.