

8. Oktober 2010

Brioche mit Weizensauerteig

Nachdem Maja meinen Appetit auf Brioche angeregt hatte, habe ich mir das Rezept vorgenommen und nach meinen Vorstellungen verändert. Das heißt im Einzelnen: deutlich mehr Eier, deutlich mehr Butter, ein zusätzlicher Vorteig und kein Wasser, keine Milch. Das im Rezept geforderte Spätzlemehl habe ich durch 20% Hartweizen- bzw. Durummehl imitiert. Die Brioche braucht durch den Sauerteig ihre (Geh-) Zeit, aber das Ergebnis entschädigt dafür.

Eine fluffige, lockere und trotzdem relativ dichte, mittelfaserige Brioche mit cremegelber Krumenfarbe, Butteraroma und bestechender Milde im Geschmack. Sie eignet sich wunderbar in Kombination mit Butter, süßen, aber vor allem auch mit herzhaften Belägen, die einen passenden Kontrast zur dezenten Süße setzen. Man sollte im Ofen genügend Platz schaffen. Das Volumen verdreifacht sich zwischen Garbeginn und Backende mindestens! Ich habe aus dem Teig einen viersträngigen Zopf gebastelt ...

Weizensauerteig

- 50 g Weizenmehl 1050
- 50 g Wasser
- 5 g Anstellgut

Vorteig (Pâte fermentée)

- 63 g Weizenmehl 550
- 37 g Wasser
- 0,6 g Frischhefe
- 1,2 g Salz

Hauptteig

- Sauerteig
- Vorteig
- 100 g Durummehl
- 300 g Weizenmehl 550
- 9 g Salz
- 5 Eier (ca. 200-250 g)
- 250 g Butter
- 80 g Zucker
- 6 g Frischhefe
- 1 Ei und 1 Prise Salz zum Bestreichen

Die Zutaten für den Vorteig miteinander verkneten, 2 Stunden bei Zimmertemperatur anspringen lassen und anschließend für 2-4 Tage im Kühlschrank lagern.

Einen Tag vor dem Backen die Sauerteigzutaten verrühren und 16-20 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

Für den Hauptteig alle Zutaten bis auf die Butter 10 Minuten auf 2. Stufe verkneten. Anschließend die Butter in Stücken zugeben und weitere 10 Minuten kneten bis ein glatter, elastischer Teig mit guter Kleberentwicklung entstanden ist.

1 Stunde Teigruhe, danach für 12-15 Stunden im Kühlschrank aufbewahren.

Nun den Teig nach den eigenen Vorstellungen formen und 4-6 Stunden gehen lassen bis sich das Volumen mindestens verdoppelt hat (z.B. 5 Stunden bei ca. 24°C).

Das Ei mit dem Salz verrühren und damit den Brioche-Teig abstreichen.

Bei 180°C ca. 40 Minuten backen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 6 Stunden

