Brioche in Rosenform ??

Obwohl ich in meinem normalen Alltag nicht wirklich viel frühstücke, ich habe einfach keinen Hunger ?, liebe ich es an meinen freien Tagen um so mehr ?. Ein Brioche gehört dann natürlich auch dazu. Ich mag das Brioche auch am liebsten nicht so süß und noch lauwarm aus dem Ofen oder aufgetoastet. Normalerweise wird ja ein Brioche in der Kastenform gebacken, ich finde es in der Springform aber auch immer sehr schön. Wenn das Brioche dann noch besonders schön aussehen soll, dann probiert es mal in der Rosenform ??

Es sieht und hört sich allerdings schwieriger als es ist . Denn nachdem der Teig das erste Mal gegangen ist wird er erstmal ausgerollt, und dann mit einer runden Form ca. 8 – 10 cm ausgestochen. Drei der Kreise legt ihr dann versetzt übereinander und rollt diese ein. Nun einfach in der Mitte durchschneiden und mit der Schnittstelle mit etwas Abstand in die Springform setzen.

Dieses Brioche schmeckt einfach wunderbar mit Butter und selbstgemachter Marmelade oder anderem ? und da es nicht ganz so süß ist, passt es auch hervorragend zu Käse ?

Na, neugierig geworden ? Hier kommt das Rezept ?

Zutaten

350 g Mehl

150 ml Milch

1 Päckchen trocken Hefe oder eine halbe frische Hefe

2 Eigelb

60 g brauner Rohrzucker

80 g weiche Butter

1 Prise Salz

Abgeriebene Schale einer halben Zitrone

Abgeriebene Schale einer halben Orange

Butter und Mehl für die Form

Zubereitung

– Mehl in eine große Schüssel geben und ein Mulde in der Mitte formen

– die lauwarme Milch hineingeben und die Hefe und den Zucker mit der Milch vorsichtig mit einem Löffel verrühren

– zugedeckt ein paar Minuten gehen lassen, so dass die Hefe ein wenig geht

– wenn sich kleine Bläschen gebildet haben werden die restlichen Zutaten zugegeben und mit einem elektrischen Knethaken oder der Hand zu einem geschmeidigen Teig geknetet

– zugedeckt an einem warmen Ort ca. 60 – 90 Minuten gehen lassen

– den aufgegangenen Hefeteig nochmals kräftig durchkneten und dann auf einer großen Arbeitsfläche ausrollen

– mit einer runden Form ca. 8 – 10 cm Kreise ausstechen

– 3 Stück versetzt übereinander legen und einrollen

– in der Mitte durchschneiden und mit der Schnittstelle nach unten in die vorbereitete Springform setzen, dabei ein wenig Abstand lassen

– nochmal zugedeckt ca. 15 Minuten gehen lassen

– den Ofen auf auf 180 °C Ober/ Unter Hitze oder 160 °C Umluft vorheizen

– die Springform in die mittlere Einschubleiste in den vorgeheizten Backofen schieben und ca. 30 Minuten backen

– aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen und leicht mit Puderzucker bestäuben

So und jetzt genießen ?

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ?

LG Tina ❤