

Brioche mit Lachs



12 Portionen



Vorbereitung
20 Minuten



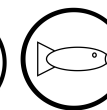
Ruhezeit
90 Min



Backzeit
35 Min 200°



Vegi



Fisch
Gericht

500g Weissmehl
3 TL Salz

Das Mehl in eine Schüssel füllen und eine Mulde mit einem Löffel bilden. Das Salz auf der Seite der Mulde verteilen.

1.5 dl Milch
½ Hefe Würfel (21g)
2 EL Zucker

Die Milch erwärmen und in die Mulde füllen. Die Milch darf nicht kochen. Hefe in der Milch „zerbröckeln“ und den Zucker dazu geben. Die Hefe aufgehen lassen bis sie leicht schäumt.

200g weiche Butter
3 Eier

Die Butter in Würfel schneiden und zusammen mit den Eier zum Teig geben. Mit dem Rührgerät „verkneten“ und anschliessend 60 Minuten ruhen lassen.

Eine 12er Muffinform mit Muffin-Papierformen auslegen oder einfetten. $\frac{3}{4}$ des Teiges in 12 Kugeln formen. Mit einem Kellenstiel ein Loch in die Kugel drücken. Den restlichen Teig in 12 kleinere Kugeln formen und auf die grössere Kugel leicht andrücken. Die Brioche nochmals ca 30 Minuten ruhen lassen.

Mit dem Eigelb bestreichen und ca 35 Minute in der Mitte des vorgeheizten Backofens bei 200° goldig backen.

300g geräucher Lachs
Frischkäse und Sprossen

Lauwarm aufschneiden, mit Frischkäse bestreichen und mit Lachs und Sprossen belegen.

