

Brioche-Brötchen

Für 4 Personen

2 EL brauner Zucker	3 EL Milch	200 ml Wasser
20 g frische Hefe	500 g Dinkelmehl (630)	80 g weiche Butter
1 Ei	$\frac{1}{2}$ TL Salz	Dinkelmehl
1 Eigelb	2 EL Sahne	

Für die Brötchen Zucker, Milch und lauwarmes Wasser in einer Schüssel verrühren, die Hefe darin auflösen. Mehl und Butter dazugeben und alles mit den Händen verrühren.

Das Ei leicht verquirlen, mit dem Salz zum Teig geben und alles mit den Händen (oder den Knethaken eines Handrührgeräts bzw. der Küchenmaschine) ca. 8 Minuten gut verkneten.

Die Teigkugel in eine große Schüssel geben, mit etwas Mehl bestäuben, abdecken und bei Zimmertemperatur etwa 1 Stunde gehen lassen.

Dann aus dem Teig 8 Brötchen formen. Diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, mit etwas Mehl bestäuben, mit einem Geschirrtuch abdecken und weitere 10 Minuten gehen lassen.

Den Backofen auf 180 Grad Umluft (200 Grad Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Eigelb und Sahne verquirlen. Die Brötchen damit bestreichen und im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene etwa 15 Minuten goldbraun backen.

Tarik Rose am 25. September 2020