Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



BRIOCHE SELBER BACKEN: DAS BESTE REZEPT FÜR EINE FLUFFIGE FRANZÖSISCHE BRIOCHE

ZUBEREITUNG: 12 MIN. · BACKZEIT: 25 MIN.

Ich schreibe diesen Bericht als Hommage an Clément, großer Meister der schnellen und leichten Brioche!

Ich habe schon 10 Mal versucht Brioche zu backen, erfolglos. Ein Mal ging der Teig nicht hoch, dann war die Buttermenge zu groß, ein anderes Mal war die Brioche zu hart oder nicht gut gebacken.

Ich habe mit der Anleitung von Clément angefangen, an meinem Rezept zu arbeiten, und inzwischen habe ich das Rezept so oft geändert, um es noch einfacher zu machen, dass es jetzt wirklich perfekt ist. Also ein große Merci an Clément für die Inspiration.

Diese Brioche ist soooo köstlich, dass ich sie schon 5 Mal nachgebacken habe und sie ist mir sogar jedes Mal gelungen.

Die Krönung ist, dass diese Brioche nur mit 60 g Butter und 60 g Zucker gebacken wird.

Also kein schlechtes Gewissen für eure Figur.

Die Podcast-Folge über Brioche

Ich habe das Rezept mit all den Tipps als Podcast Folge aufgenommen. Hier kannst du es dir anhören:

https://www.franzoesischkochen.de/podcast/audio/Brioche_backen.mp3

Ich habe noch ein Paar Tipps für euch…

Tipps um die perfekte Brioche zu backen:

Wie geht Brioche Teig richtig auf?
Was kann ich tun, wenn mein Briocheteig nicht aufgeht?

Ihr könnt das Gehen Ihrer Brioche helfen, indem Ihr sie in einen Backofen mit einer Temperatur von maximal 30 °C stellen (nicht höher, sonst stirbt die Hefe) und auf den Boden, eine kleine Schüssel mit Wasser stellen. Der Teig sollte doppelt so schnell aufgehen.
Oder wie meine Oma sagte: den Teig oben in die Küche auf dem Schrank stellen, hinter den Fenster, wenn der Sonne scheint, oder auf die Heizung (wenn es nicht zu heiß ist) stellen.

Kann man frische Hefe einfrieren?

Ja, aber nicht zu lange: maximal 6 Monate. Danach trocknet es aus und ist nicht mehr so wirksam. Ich friere sie komplett mit dem Papier ein. So ist es besser vor Frost geschützt.

Warum geht mein Brioche Teig nicht auf?

Der Brioche-Teig geht auf, weil Hefe zugegeben wurde. Es kann also nur ein Problem mit der Hefe geben. Und es kann nur auf diesem Grund sein:

– Man die Hefe in heißer Milch aufgelöst hat. Vielleicht war es **zu heiß** für die Hefe und sie ist gestorben. Mehr als 38°C (Körpertemperatur) kann problematisch werden.

– Die Hefe war **zu alt** und hat nicht mehr gearbeitet.

– **zu wenig Hefe**. Das Minimum wären 12-15 g pro 500 g Mehl.

-nicht die richtige Hefe: trockene Hefe ist schwieriger zu verarbeiten. Sie muss kurz vor dem Backen zugegeben und sofort verarbeitet werden. Sie ist auch empfindlicher. Und man muss ehrlich sagen, dass es oft passiert, dass die Hefe **oft** schon lange im Schubladen steht, ist das Mindesthaltbarkeitsdatum oft schon lange überschritten ist. Wenn die Hefe **alt ist**, wird sie nicht schlecht (man kann sie essen), aber sie verliert ihre Wirkung und der Teig wird nicht mehr so gut aufgehen.

– der Teig mit **einem anderen Mehl** zubereitet wurde. Die Hefe reagiert sehr gut mit einem leichten Mehl T45 oder T405. Ein T505 oder T55 braucht dagegen mehr Kraft zum Aufgehen. Dasselbe gilt für **Dinkel**– oder **Roggenmehl**. Hier braucht man also etwas mehr Hefe oder mehr Zeit, um das gleiche Ergebnis zu erzielen.

-der Teig während der Ruhezeit **nicht** mit einem **feuchten Tuch abgedeckt** wurde. Dadurch hat sich auf dem Teig eine Kruste gebildet, die das Gehen des Teiges behindert. Es ist immer wichtig, den Teig mit einem Tuch oder einer Frischhaltefolie abzudecken, damit er nicht austrocknet.

Warum ist mein Brioche-Teig klebrig?

Der Brioche-Teig enthält Butter, und es ist wichtig, dass die **Butter kalt** ist, wenn sie in den Teig gegeben wird. Und später, während der Backzeit, ist es sehr wichtig, dass die Butter im Teig nicht schmilzt. Sie darf also nicht zu warm werden.
Wenn der Teig klebt, wurde **die Butter oft zu warm oder bei Zimmertemperatur** in den Teig gegeben, oder der Teig wurde in der Gehzeit zu warm.

Warum ist meine Brioche in der Mitte nicht durchgebacken?

– weil der **Backofen nicht vorgeheizt** war. Dadurch war die Backtemperatur noch nicht erreicht, als die Brioche eingeschoben wurde.
– Weil **die Form zu dick** war. Dieses Problem tritt oft auf, wenn man in alten Porzellanformen backt und die Backzeit nicht anpasst. Eine Brioche, die in einer Silikon- oder Metallform gebacken wird, braucht etwa 30 bis 35 Minuten. In einer dicken Porzellanform kann die Backzeit bis zu 45 Minuten betragen.
–**Nicht heiß genug**. Ich backe immer mit Umluft. Oben/unten kann ein Unterschied sein.

Wie kann ich sicher sein, dass meine Brioche fertig gebacken ist?

Wie bei allen Kuchen empfiehlt es sich, mit einem Stäbchen oder einem dünnen Messer in die Mitte des Kuchens zu stechen, um zu sehen, ob noch Teig an der Klinge kleben bleibt. Wenn der Teig nicht klebt, ist die Mitte der Brioche durchgebacken.

Kann ich Brioche ohne Butter backen?

Leider **nein**, ohne Butter kann man keine Brioche backen. Man braucht das Fett und die Textur. Sie durch Öl zu ersetzen, würde nicht so gut funktionieren. Ich kann nur empfehlen, sie durch Margarine zu ersetzen, aber ich bin wirklich kein Fan davon. Das Problem ist, dass der Teig sehr klebrig wird und nicht so schnell aufgeht wie mit Butter.

Warum schmeckt meine Brioche zu sehr nach Hefe?

– weil **zu viel Hefe** genommen wurde
– weil der **Teig nicht** richtig **aufgegangen** ist. So wird der Teig kompakter.
-weil der **Teig zu lange** an einem **zu warmen Ort** gegangen ist. Dadurch hat sich die Hefe so stark vermehrt, dass man es schmeckt. In diesem Fall kann es sein, dass sich die Hefe in Alkohol umgewandelt hat.
– Manche frische Hefe Sorten schmecken mehr als anderen. Da müsst ihr mal testen welche frische Hefe euch am besten gefällt.

Kann man Brioche einfrieren?

Ja, ich habe sogar ein ganze Blog-Post darüber geschrieben hier !

Ich empfehle, die Brioche zu backen und sofort nach dem Backen noch warm in einen Beutel oder eine Dose zu verpacken und einzufrieren. So bleibt die Feuchtigkeit im Teig und wird mit eingefroren. Beim Auftauen wird das Wasser mit erwärmt (in der Mikrowelle für mich) und die Brioche wird genau so fluffig und zart wie am Tag des Backens!

Warum ist meine Brioche hart nach den Auftauen?

weil ihr die Brioche nicht warm eingefroren habt (direkt nach dem Backen). Wahrscheinlich habt Ihr gewartet, bis die Brioche Zimmertemperatur hatte und der Dampf entwichen war, bevor Ihr sie eingepackt habt. So ist die Feuchtigkeit weg und die Brioche wird und bleibt hart nach den auftauen.

Durch die vielen Jahre habe ich auch dieses Rezept als Basis für meine diverse Brioche Rezept und Experimente, die Ihr hier alle lesen können:

- Mein Brioche,
- Brioche mit Pflaumen (soo lecker),
- Brioche Kuchen für den Sonntag Nachmittag (der Chinois) ,
- Brioche wie Croissant (Brioche feuilletée),
- Brioche geflochten (für den Vesper),
- Tierische Brioche (Brioche Panthere),
- Brioche Armer Ritter, Brioche gefaltet,
- Brioche aus Grenoble (Brioche Saint Genix) ,
- Brioche mit Marzipan (Brioche de noel),
- Brioche mit Sahne (Tropezienne) ,
- getaucht (als Baba au Rhum Basis), und bald als Savarin.
- Beignets aus den Backofen für Fasching
- Couronne de Bordeaux mit konfiertem Obst (Dreikönigs Kuchen)
- Brioche Schnecke mit Nuss-nougat

…und auch ein kleines Video:

Mit all diesen Informationen könnt ihr euch an die Zubereitung machen und uns in den **Kommentaren** mitteilen, wie euch das Rezept geschmeckt hat. Ihr könnt auch gern ein **Foto** von eurem **Kunstwerk** posten und **mit uns teilen**, wie oder in welcher Form ihr es genossen habt! Das wird sicher viele Leser **inspirieren**.

Zutaten für 1 große Brioche:

500 g Mehl T45, 60 g Zucker, 60 g kalte Butter, 1 Ei, 250 ml kalte Milch , 1/4 TL Salz, 1 Würfel frische Hefe 42 g, 1/2 TL Vanillepulver.

Deko: 1 Eigelb, 3 EL Milch, 4 EL Hagelzucker.

Hefe Tipp: 1 Würfel Hefe, wenn man die Brioche innerhalb 1 Stunde backen mag.

Wer den Teig übernacht gehen lässt, braucht nur 1/2 oder noch weniger!

Gerät: Ihr könnt den Teig mit den Händen bearbeiten. Ich habe es mit der Kitchen Aid gemacht und mit diesem Haken.

Utensilien: Silikonkasten Form, oder Exoglass Kastenform, Halbrund Teigschaber.
Optional: Teigwanne um den Teig im Kühlschrank über Nacht aufzubewahren.

1-Das Gerät anschalten und das Mehl, den Zucker und die Hefe zusammen rühren. Die Milch leicht erwärmen und mit dem Ei dazu geben…

… dann die Butter (in kleine Stücke geschnitten) und den TL Salz.

2- 20 Minuten lang rühren bis der Teig so aussieht :

3- Den Teig 1 Stunde lang in einem warmen Ort aufgehen lassen ….

und anschließend noch Mal 3 Minuten rühren…

4- Den Teig in eine Backform geben und nochmal 1 Stunde aufgehen lassen.

Tipps für ein besondere lockere Brioche:

Wenn Ihr gut planen könnt ihr den Teig zubereiten , in eine Dose im Kühlschrank stellen die ganze Nacht. Dann Früh braucht ihr es nur noch zu formen, 20 Minuten gehen lassen und backen.

5- Mit dem Eigelb und den 3 EL Milch pinseln und mit ein bisschen Hagelzucker bestreuen.

Dann in den Backofen für 30-35 Minuten bei 180-190 °C Umluft schieben.

TIPP: Mittlerweile backe ich es seit 15 Jahre und wenn ich keine Zeit habe, lasse ich die Brioche nicht mehr gehen, sondern werde ich sie direkt in den kalten Backofen reinschieben und dann unten eine Backblech mit 800 ml Wasser platzieren und bei Umluft für 30 Minuten bei 190 °C Umluft Backen !

Zum Frühstück ist diese Brioche perfekt. Wir haben es diesen Sonntag für meinen ersten Muttertag gegessen. Dazu noch selbst gemachte Rhabarber- und Erdbeere-Konfitüre…. ein Traum.

Schade, dass nicht jeder Tag Sonntag ist!

Brioche Fragen / Antworten:

Es ist noch nicht alles ! Ich wollte hier noch ein Paar Leser Fragen und meine Antwort mit euch teilen! :

von Margarete: „Soll der Teig GAR nicht mehr geht oder nur noch einmal

? :

Also ich bereite meinem Teig vor, forme sie und gebe sie in meine Form und dann „AB in den kalten Backofen “ … mit dem Wasser unten in dem Backblech. So geht meine Brioche auf mit den Hitze und das Wasser. Es hilft die Brioche in kurze Zeit hoch zu gehen. Diese Methode bleibt ein „Rettungsmethode“ wenn man noch Sonntag früh eine Brioche auf die schnelle backen muss □□

von Katja: Lieber frische oder trockene Hefe für die Brioche ?

Ich backe es NUR noch mit Frische Hefe.

von Antje: Kann ich anstatt 190 Grad Umluft mit Ober- und Unterhitze backen?

Ja , oben/unten geht auch. Wenn den Teig gut gehen muss, werde ich trotzdem ein klein Schale mit Wasser in den Backofen platzieren und es bei 200 °C backen.

von Antje: Auf welcher Stufe, lasse ich die Maschine den teig kneten ?

Ich lasse die Maschine (kitchen Aid) auf die 1 oder den 2 Stufe kneten. Den Teig braucht Zeit nicht kraft.

Suse: Warum ist mein Teig zu klebrig und lässt sich nicht richtig formen? und Brioche wird dann zu fest?

weil der Butter zu warm war. Es ist immer besser ein Kalte Butter in den Teig rein zu arbeiten. Wenn den Butter zu warm ist (Zimmer Temperatur) wird den Teig klebrig, und gibt viel Fett ab. Den Teig muss im Gegenteil schön fest und elastisch sein. Dann lasst sie sich problemlos bearbeiten und formen.

Hat es dir und deinen Gästen geschmeckt? Dann gib die Quelle gern weiter.

Dieses Gericht stammt aus einem Rezept von
Aurélie Bastian
www.franzoesischkochen.de