



Brioche in der Konservendose backen

Als Backform benötigt ihr eine handelsübliche große Konservendose 10x12 cm

- 270 g Mehl Type 405 oder 550
- 30 g Puderzucker
- 1 gestrichener Teel. Meersalz
- 1 Ei Gr. L
- 100 g lauwarme Milch
- 10 g Frischhefe
- 40 g geschmolzene Butter

- 1 Eigelb und etwas Milch zum Bestreichen
- 1-2 Teel. Hagelzucker

Die Hefe in er lauwarmen Milch auflösen. Die Butter schmelzen und beiseite stellen. Mehl und Puderzucker vermischen. Salz und Ei hinzufügen und mit dem Knethaken der Küchenmaschine vermengen. Dabei die Milch mit der Hefe hinzugeben, ebenso die geschmolzene Butter. Den Teig kneten lassen bis er Blasen wirft und sich vom Schüsselrand löst. Der Teig ist relativ weich und etwas klebrig. Mit etwas Mehl bepudern und abgedeckt an einem warmen Ort 2 Stunden gehen lassen (je nach Raumtemperatur etwas länger).

Die Konservendose leicht fetten und mit Backpapier auslegen. Durch das Fetten klebt das Papier gut an den Wänden der Dose. Das Backpapier sollte oben ca. 8-10 cm überstehen, weil der Teig über den Dosenrand hinaus steigt. (Bitte achtet darauf, dass ihr euch nicht am Dosenrand verletzt!) Hat sich der Teig nach der Ruhezeit verdoppelt, drückt ihr mit bemehlten Händen das Gas heraus und lasst ihn in die Dose plumsen. Danach sollte er noch einmal eine halbe Stunde gehen. Dann den Backofen auf 180 Grad Ober- / Unterhitze vorheizen. Die Teigoberfläche mit der Eiermilch bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen.

Im heißen Backofen, im unteren Bereich, ca. 30-40 Minuten goldbraun backen. Ggf. etwas länger, jeder Backofen ist anders! Das Brioche auf einem Rost ganz abkühlen lassen, in Scheiben schneiden und genießen :-).

© <http://maluskoestlichkeiten.wordpress.com>