



## Tarte au sucre – Süßes Butterbrioche

von Cedric Grolet

Verwendete Form: Tarteform 24 cm Ø

### Brioche Teig

- 250 g Mehl Type 405
- 3 bis 6 g Salz (Menge richtet sich danach, ob gesalzene Butter verwendet wird)
- 30 g Zucker
- 10 g frische Hefe
- 110 g Vollei (ca. 2 Eier)
- 40 g Milch
- 125 g Butter, leicht gesalzen

Mehl, Zucker, Salz und Hefe in die Schüssel der Küchenmaschine füllen. Den Knethaken einsetzen und die Maschine auf Stufe 1 stellen. Die verquirlten Eier und die Milch nach und nach hinzufügen. Den Teig 15 Minuten homogen kneten. Nun die Butter Stück für Stück hinzugeben und die Maschine weitere 10 Minuten kneten lassen.

Den Teig zu einer Kugel formen, in eine bemehlte Schüssel legen, die Oberfläche mit Frischhaltefolie bedecken und 2 Stunden gehen lassen.

Danach den Teig sanft entgasen und in die gebutterte Form legen. Mit einer Kuchenrolle oder per Hand flach drücken. Der Teig sollte jetzt einen Durchmesser von ca. 22 cm haben. Erneut mit Folie bedeckt für 2 Stunden gehen lassen.

*Hinweis: Diese 2. Gehzeit kann auch über Nacht im Backofen erfolgen. Dann braucht man die Tarte am nächsten Morgen nur noch wie unten beschrieben fertigstellen und backen.*

- 1 Eigelb
- 1 Essl. Sahne
- brauner und/ oder weißer Zucker (ich habe beides verwendet)
- ca. 30 g Butter in kleinen Stücken (gesalzen oder ungesalzen)

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze aufheizen. Eigelb und Sahne verrühren und die Oberfläche der Tarte damit bestreichen. Mit einem bemehlten Finger Löcher in die Oberfläche des Teiges drücken. In die entstandenen Vertiefungen die kleinen Butterstücke legen. Die Tarte reichlich mit Zucker bestreuen und ca. 15 Minuten goldbraun backen. Auf einem Rost etwas abkühlen lassen.

*Das Brioche schmeckt frisch (gern noch ein bisschen warm) am besten. Reste in Alufolie verpackt aufbewahren.*

*An den Folgetagen kann man es gut kurz im Ofen erwärmen oder in Scheiben zum Frühstück toasten.*

© 2022 Maren Lubbe - <https://marenlubbe.de>