

# Brioche

## Was du brauchst:

(für 8 Hasen)

- 500g Dinkelmehl, gesiebt
- 100ml Milch, warm
- 100g Naturjoghurt 3,5% zimmerwarm
- 100g Rohrohrzucker + 3 EL
- 60g Butter, zerlassen  
+ etwas mehr zum einstreichen
- 20g frische Hefe
- 1 Ei, Gr. L
- Hagelzucker



**Dampf!** Die frische Hefe in eine kleine Tasse oder Schüssel bröckeln und mit den 3 EL Zucker und 3 EL von der warmen Milch verrühren bis sich die Hefe und der Zucker vollständig aufgelöst haben. Das Mehl in eine große Rührschüssel geben und in der Mitte eine Mulde bilden. Das Hefegemisch hinein geben und mit etwas Mehl vermischen. Zugedeckt für 15 -20 Minuten stehen lassen.

Die restlichen Zutaten in die Schüssel geben und alles zu einem glatten Hefeteig kneten. Je länger geknetet wird, umso geschmeidiger wird der Teig. Eine Kugel formen und in eine große Schüssel legen (diese vorher mit etwas Mehl einstauben). Den Hefeteig zudeckt, an einem warmen Ort, für 1-2 Stunden stehen lassen, der Teig muss sich mindestens verdoppeln. Danach nochmal kurz durchkneten und in 8 gleichmäßige Teile schneiden. Von jedem Teil ein kleines Stück abtrennen und eine kleine Kugel formen, das wird der Schwanz des Hasen. Den Rest zu einer Stange rollen und in eine Hasenform (Foto) drehen. In das Loch die Teigkugel setzen.

Mit ausreichend Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und nochmal abgedeckt 10 Minuten ruhen lassen. Mit wenig zerlassener Butter einstreichen und die Blume mit Hagelzucker bestreuen.

Im vorgeheizten Backrohr 10-15 Minuten goldgelb backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und am besten noch lauwarm davon probieren!

## **Tipp:**

- Natürlich funktioniert auch jede andere Form z.B. Kipferl, Striezel...
- Stellt man die Schüssel mit Hefeteig abgedeckt in ein Waschbecken mit warmen/heißen Wasser, geht der Teig noch besser auf!
- Brioche schmeckt am besten wenn man ihn kurz nach dem Backen bzw. noch am selben Tag genießt. Am nächsten Tag wird er etwas trocken!