



Brioche Hefezöpfe

Zutaten für 6 Zöpfe:

Weizenvorteig

- 200 g Weizenmehl 550
- 200 ml Milch
- 1 g Hefe

Hauptteig

- 800 g Weizenmehl 550
- 401 g Weizenvorteig
- ca. 150 ml Milch (kalt)
- 10 g Hefe
- 150 g Zucker
- 5 g Salz
- 200 g Ei
- 200 g Butter (kalt)
- Zitronenabrieb
- Vanille

1916 g Gesamt

Zubereitung:

Für den Weizenvorteig alle Zutaten miteinander vermengen und gut durchkneten. Anschließend abgedeckt bei Raumtemperatur ca. 13-15 Stunden - am Besten über Nacht stehen lassen.

Anschließend alle Zutaten für den Hauptteig in der Knetmaschine 10 -12 Minuten zu einem homogenen Teig kneten. Den Teig zugedeckt etwa 45 Minuten ruhen lassen.

Danach den Teig in 6 Portionen je 300 g abwägen und in die gewünschte Form bringen. Die Zöpfe nun auf ein mit Dauerbackfolie belegtes Backblech legen und weitere 60 Minuten ruhen lassen. Vor dem Backen mit Ei bestreichen und nach Belieben mit Hagelzucker und Mandel bestreuen.



Im Holzbackofen: Bei 220° C einschießen. Backzeit 30-40 Minuten.



Im Elektro-Steinbackofen: Oberhitze 220° C, Unterhitze 130° C. Backzeit 30-40 Minuten.



Im Haushaltsbackofen: Bei 220° C einschießen. Backzeit 30-40 Minuten.