# Schoko-Brioche

Zutaten für 7 Stück:

Vorteig:

| | |
|---|---|
| 200 g | Weizenmehl T65 oder Weizenmehl 550 |
| 140 g | Milch |
| 10 g | Salz |
| 20 g | Hefe |

Hauptteig:

| | |
|---|---|
| 800 g | Weizenmehl T65 oder Weizenmehl 550 |
| 140 g | Milch kalt |
| 150 g | Zucker |
| 10 g | Salz |
| 50 g | Butter |
| 300 g | Eier |
| 380 g | Vorteig |
| 300 g | kalte Butter (in Würfel) |
| 20 g | Zitronenabrieb |
| 350 g | Schokolade in Stücke |

2500 g Gesamtteig

**Zum Abstreichen**

50 g Ei (1 Stück)

**Zum Verzieren:**

Hagelzucker, Nüsse etc.

## Zubereitung:

**Vorteig:**

Alle Zutaten für den Vorteig ca. 10 Minuten miteinander verkneten und bei Raumtemperatur für ca. 40 Minuten stehen lassen.

**Hauptteig:**

Mehl, Milch, Zucker, Salz, 50 g Butter und Eier verkneten. Nach ca. 2 Minuten Knetzeit den Vorteig dazugeben und ca. 15-17 Minuten fast komplett auskneten. Butter nach und nach dazu geben und auskneten bis die Fensterprobe funktioniert. Zum Schluss Schokolade und Zitronenabrieb nur kurz untermischen und den Teig ca. 90 Minuten ruhen lassen.

Nach der Teigruhe in 350 g schwere Stücke abwiegen und in eine Holzform oder Panettoneform geben. Darin nochmals ca. 3 Stunden ruhen lassen. Der Teig sollte sich gut verdreifachen und die Form gut gefüllt sein.

Zum Schluss mit Ei abstreichen und nach Belieben mit Hagelzucker und Nüssen verzieren.

**Produkt-Tipp‘s**

Holzbackform

Panettone-Backform

Im Holzbackofen:
Bei 210° C einschießen.
Backzeit 30-35 Minuten.

Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 210° C
Unterhitze 140° C
Backzeit 30-35 Minuten
Ofen eingeschaltet lassen

Im Haushaltsbackofen:
Bei 200° C einschießen.
Backzeit 30-35 Minuten
Nach 5 Minuten auf 170° C
schalten und fertig backen

**Tipp:**
**Kerntemperatur im Gebäck sollte ca. 92° C erreichen. Diese kann mit einem Teigthermometer gemessen werden.**