

Kräuter Brioches

Zutaten für etwa 36 Stück mit Mini-Muffin-Form von Birkmann:

400 g	<i>HM Dinkelmehl Type 630</i>
150 ml	<i>Milch</i>
125 g	<i>Butter</i>
30 g	<i>Hefe</i>
1 EL	<i>Zucker</i>
2 TL	<i>Salz</i>
2	<i>Eier</i>
1	<i>Bund Kräuter nach Belieben</i> <i>(gefrorene Kräuter sind auch einsetzbar)</i>
1	<i>Ei zum Bestreichen</i>

Zubereitung s. Seite 2



Kräuter waschen und klein schneiden.

Für den Teig:

In einer Schüssel lauwarme Milch und Hefe gut verrühren. Danach die übrigen Zutaten – außer der Butter hinzufügen und alles gut verkneten. Zum Schluss die geschmeidige Butter flöckchenweise schnell unter den Teig kneten.

Den Teig ca. 60 Minuten abgedeckt ruhen lassen bis er sich sichtbar vergrößert hat.

Dann auf einer bemehlten Arbeitsfläche erneut kräftig durchkneten. Den Teig vierteln – 3 Viertel zur 36 Kugeln formen und in eine eingefettete Form geben.

Mit dem Finger eine Vertiefung eindrücken, diese mit verquirltem Ei bestreichen.

Das übrige Teigviertel in 36 kleine Kugeln formen und dann die kleine Kugel in die Vertiefung einpassen. Mit dem restlichen verquirlten Ei die Brioche komplett bestreichen.

Die Brioche zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen bis sich diese sichtbar vergrößert haben.

Dann bei etwa 200°C ca. 20 Minuten backen.

Die Brioche aus den Förmchen nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Schmeckt mit Butter oder Frischkäse sehr lecker.

