

brothimmel

Mandel-Marillen-Brioche

100 % Weizen

Rezept für 12 Brioche

Zutaten

Hauptteig

175 g Milch, aus dem Kühlschrank
15 g Bio-Hefe frisch
100 g Staubzucker
ein paar Safranfäden
1 TL Vanillezucker
Schale von 1 Bio Orange & 1 Bio Zitrone
20 g Honig (1 EL)
1 ganzes Ei
2 Eidotter (Eiklar für Mandelkruste aufheben)
500 g Weizenmehl 700 glatt
10 g Salz
100 g Butter, aus dem Kühlschrank
75 g ganze Mandeln
50 g getrocknete Marillen, in 5 mm Würfel
geschnitten und in Amarettowasser eingeweicht

Mandelkruste

50g Eiklar
100 g Staubzucker
2 g Maisstärke
50 g Mandeln, gerieben
ein paar Tropfen Amaretto
Zutaten miteinander verrühren und zugedeckt im Kühlschrank kalt stellen.

Hagelzucker und Staubzucker zum Bestreuen

Zubereitung

Kneten in der Küchenmaschine: Safranfäden mit Zucker und Hefe in Milch auflösen. Alle Zutaten ohne Butter, Mandeln und Marillen dazugeben und auf kleinster Stufe mit der Knetmaschine 5 min. mischen. Geschwindigkeit auf 2. Stufe erhöhen. Nach weiteren 5 min. stückweise die Butter zugeben und 3-5 min. unterkneten. Knetzeit gesamt ca. 15 min.

Kneten im Thermomix: Milch, Safran, Hefe und Zucker im Mixtopf 30 Sek/37°C/Stufe 2 auflösen & auf 27-30°C erwärmen. Restliche Zutaten ohne der Butter dazu und 5 min / Knetstufe kneten. Nun nach und nach die Butterstücke zum Teig geben und weitere 3 – 3 ½ min / Knetstufe kneten.

Es entsteht ein feiner, glatter, sehr gut dehnbarer Teig (Teigtemperatur 26-27°C), der sich von der Schüssel löst (Fenstertest!). Am Ende die Mandeln und abgetropften Marillen in den Teig einarbeiten. Teig zu Kugel formen und in der Schüssel bei Raumtemperatur (ca. 22°C) 2 Std. zugedeckt gehen lassen. Anschließend 3 bis 36 Std. bei ca. 5-7°C im Kühlschrank reifen lassen.

Teig aus dem Kühlschrank nehmen und 1-2 Stunden akklimatisieren lassen. In 12 gleich große Teiglinge teilen (ca. 95 g) und jeweils straff rundschleifen. Alternativ den Teig rundum nach unten ziehen, sodass eine straffe, glatte Teigoberfläche entsteht. Teiglinge mit dem Schluss nach unten in Muffinformen setzen. Bei 25-28°C solange reifen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Dauert ca. 4 Stunden, bei Raumtemperatur dementsprechend länger. Inzwischen die Mandelglasur zubereiten und bis zur Verwendung in den Kühlschrank stellen.

15 min. vor dem Backen Backrohr mit Backblech auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen.

Die gut aufgegangenen Teiglinge ohne Druck mit der Mandelglasur bestreichen und mit Hagelzucker und Staubzucker bestreuen. Bei 180°C ca. 20 min. goldbraun-knusprig backen.

Achtung! Glasur rinnt! Zur Sicherheit Backpapier unter die Muffinformen legen.

Fertige Brioche auf dem Gitterrost auskühlen lassen und am Besten frisch genießen.