

Dinkelbrioche (homebaking.at)

Rezept für ein Teiggewicht von 1506g ca. 16 Stk /90g

Vorteig

- 70 g Dinkelmehl 630
- 70 g Milch
- 2 g Hefe

Früchte

- 130 g Cranberries
- 40 g Amaretto

Früchte mindestens einen Tag vorher ansetzen.



Hauptteig

- Vorteig (142 g)
- 600 g Dinkelmehl 630
- 300 g Milch
- 120 g Honig
- 100 g Butter
- 40 g Eidotter (2 Stck.)
- 20 g Hefe
- 14 g Salz
- 170 eingeweichte Früchte

Zutaten zu einem Vorteig vermischen, und an einem warmen Ort 12-15 Stunden reifen lassen. Kurz vor dem Einfallen sollte er verwendet werden!

Aus allen Zutaten einen glatten Teig herstellen (Vorsicht! Nicht überkneten!).

Die eingeweichten Cranberries werden erst am Schluss der Knetphase zugesetzt. Nach 30 Minuten wird der Teig einmal gefaltet, und weitere 30 Minuten reifen lassen.

Nun werden 32 Teigstücke mit 45 g ausgewogen und anschließend etwas rund geschliffen. Nach einer weiteren Entspannungsphase werden die Knöpfe und Zöpfe geformt - siehe hier!

Um eine gold-gelbe Bräunung zu bekommen, werden die Knöpfe und Zöpfe gleich nach dem Formen einmal mit Vollei bestrichen. Bei 3/4 Gare werden die Brioche ein weiteres mal mit Vollei bestrichen und nach Belieben mit Hagelzucker oder Mandeln bestreut.

Gebacken werden die Briocheknöpfe bei 200-210°C etwa 10-12 Minuten.

Mein Tipp: Brioche mit nichts bestreuen! Nach dem Backen etwas auskühlen lassen und mit flüssiger Butter "leicht" abstreichen, in Kristallzucker schwenken, und der *SUCHT* verfallen (nicht zu satt mit Butter abstreichen, da sonst der ganze Kristallzucker verklebt).