

KNOBLAUCH-BRIOCHES

ZUTATEN

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Aufgehen lassen: ca. 4 Stunden

Backen: ca. 20 Minuten

12 Förmchen von ca. 6 cm Ø

Butter und Mehl für die Förmchen

Teig:

350 g Zopfmehl

½ TL Salz

20 g Hefe, zerbröckelt

ca. 1,5 dl Milch

1 Ei, verquirlt

100 g Butter, weich, in Stücke geschnitten

2-3 Knoblauchzehen, gepresst

1 Eigelb, mit 1 EL Milch verrührt

1 EL Paniermehl



ZUBEREITUNG

1 Für den Teig Mehl und Salz mischen, eine Mulde formen. Hefe in der Milch auflösen, mit Ei, Butter und Knoblauch hinein geben. Zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur aufs Doppelte aufgehen lassen.

2 Aus dem Teig 12 gleich grosse Kugeln formen. In die ausgebutterten und bemehlten Förmchen geben. Zugedeckt 1 Stunde aufgehen lassen. Der Teig soll bis knapp unter den Förmchenrand aufgegangen sein.

3 Teigoberfläche mit Eigelb bestreichen. Übers Kreuz einschneiden und mit Paniermehl bestreuen. In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 20-25 Minuten backen. Lauwarm oder kalt servieren.

Die Knoblauch-Brioche passen zu Wein, Käse, Trockenfleisch, Salat oder Antipasti.

