



Speck-Brioches mit Kümmel

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.
Aufgehen lassen: ca. 60 Min.
Backen: ca. 20 Min.
Für 12 Brioche-Förmchen von je ca. ½ dl, gefettet

500g Weissmehl

1 Würfel Hefe (ca. 42 g), zerbröckelt

1 Esslöffel Zucker

1 dl Milch, lauwarm

1½ Teelöffel Salz

150g Butter, in Stücken, weich

2 Eier

150g Speckwürfeli

2 Teelöffel Kümmel

1 Eigelb zum Bestreichen

1. Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde eindrücken, Hefe, Zucker und Milch in der Mulde zu einem dünnen Brei anrühren, mit wenig Mehl bestäuben. Stehen lassen, bis der Brei schäumt (ca. 30 Min.).
2. Salz und alle Zutaten bis und mit Kümmel begeben. Zu einem weichen, glatten Teig kneten.
3. ¾ des Teiges zu einer Rolle drehen, in 12 Portionen teilen, zu Kugeln formen, in die vorbereiteten Förmchen legen, dabei in der Mitte eine Vertiefung eindrücken. Restlichen Teig zu einer Rolle drehen, in 12 Portionen teilen, zu Kugeln formen, in die Teigmitte setzen, etwas andrücken, nochmals ca. 30 Min. aufgehen lassen. Brioches mit Eigelb bestreichen.

Backen: ca. 20 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Pro Stück: 16g Fett, 9g Eiweiss, 31g Kohlenhydrate, 1285 kJ (307 kcal)



Lust auf noch mehr Brot?

In Betty Bossis Buch-Klassiker «Knuspriges Brot und köstliche Brotgerichte» finden Sie viele weitere Rezepte vom Vollkornbrot bis zum Zopf sowie eine riesige Auswahl an Brotgerichten für jeden Geschmack. Selbstverständlich fehlen auch nicht ausführliche Tipps und Informationen zu Grundzutaten und Backtechniken.

Infos und Bestellmöglichkeit auf unserer Website.

www.bettybossi.ch