

Brioche bouclette au Nutella



Fluffige Brioche gefüllt mit Nutella nach einem französischen Rezept.

Zubereitungszeit:

Wartezeit:

Backzeit:

ZUTATEN

- 42 g frische Hefe
- 150 g Milch, lauwarm
- 1000 g Mehl (ich habe 500 g Type 405 und 500 g Type 550 verwendet)
- 150 g Zucker
- 9 Eier
- 20 g Salz
- 400 g kalte Butter, in kleinen Stücken

Außerdem

Nutella

1 Ei zum Bestreichen

Puderzucker

ZUBEREITUNG

1. Die Hefe in die lauwarme Milch bröseln und verrühren.
2. Mehl, Zucker, Eier und die Hefe-Milch in eine Rührschüssel geben und mit den Knethaken der Küchenmaschine 5 Minuten auf Stufe 1 kneten.
3. Das Salz dazugeben und weitere 10 Minuten auf Stufe 1 oder 2 kneten.
4. Die Butter stückchenweise dazugeben. Der Teig löst sich zwar jetzt schon von der Schüssel, trotzdem wird er mindestens noch weitere 10 Minuten (bei mir war es noch länger) geknetet, bis sich die Butterstücke komplett mit dem Teig verbunden haben.
5. Den Teig in der Schüssel abgedeckt für 1 bis 1,5 Stunden an einem warmen Ort ruhen lassen.
6. Nun den Teig entgasen, also die Luft aus dem Teig drücken. Dazu entweder den Teig aus 20 cm Höhe auf die Arbeitsfläche fallen lassen oder ihn falten und wenden. Den entgasten Teig rund schleifen und in einer Schüssel abgedeckt über Nacht (mindestens aber für 6 Stunden) in den Kühlschrank stellen.
7. Danach den Teig eine halbe Stunde bei Zimmertemperatur stehen lassen.
8. In der Zwischenzeit eine Springform (Durchmesser 28 cm) einfetten. Ich hatte noch soviel Teig übrig, dass es für noch zwei kleine Versionen mit je 18 cm Durchmesser gereicht hat.
9. Für die Brioche bouclette den Teig ausrollen, mit einem Dessertring oder Glas Kreise im Durchmesser von 8-10 cm ausstechen. Die Kreise mit Nutella bestreichen.
10. Nun immer 3 Kreise leicht überlappend aneinanderlegen, aufrollen und mit einem scharfen Messer in der Mitte durchschneiden. Mit den Schnittkanten nach unten in die Backform setzen.
11. Wieder abgedeckt bei Zimmertemperatur für 1,5- 2 Stunden gehen lassen.
12. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

13. Bevor die Brioche endlich in den Backofen darf, nur noch mit einem verquirlten Ei bestreichen.
14. Backzeit variiert nach Größe. Die kleinen Formen 15-20 Minuten, die 28er-Form 30-40 Minuten (nach etwa der Hälfte der Zeit mit Alufolie abdecken, damit sie oben nicht zu dunkel wird!).
15. Nach der Backzeit aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
16. Wer mag, kann die Brioche vor dem Servieren noch mit Puderzucker bestreuen.