

Brioche

TITATONI GESAGT.
GETAN.

Zutaten

250 g Mehl
½ Würfel frische Hefe
30 g Zucker
1/2 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz
1 Ei
75 g Butter, zimmerwarm
1 Prise geriebene Zitronenschale
50 ml Milch

Anleitung

Mehl, Zucker Salz, Vanillezucker und geriebene Zitrone miteinander vermengen. Eine kleine Mulde ins Mehl schieben und die Hefe hinein bröseln. Die lauwarme Milch hinzufügen und vermengen. Nach und nach das Ei und die Butter hinzu kneten. Den Teig an einem warmen Ort zugedeckt ca. 40 Minuten gehen lassen, anschließend mit bemehlten Händen kleine Kugeln formen, in Muffinförmchen füllen und noch einmal 15 Min. gehen lassen. Im vorgeheizten Backofen bei 190°C ca. 20 – 25 Minuten backen.