

Brioche Toast

Zutaten für 1 Kastenform | 500g Mehl (Type 550) + Mehl zum Arbeiten • 100g Wasser • 50g + 20g Sahne • 3 + 1 Bio-Eier (Größe M) • ½ Würfel (ca. 20g) frische Hefe • 35g Zucker • 80g Butter + Butter zum Fetten der Form • 8g Salz

Zubereitung (alle Zutaten sollten zimmerwarm sein!)

- Wasser und 50g Sahne in einem kleinen Topf auf maximal 30°C erwärmen.
- Mehl auf die Arbeitsfläche oder in eine Schüssel geben und in der Mitte eine Mulde formen.
- Wasser-Sahne-Gemisch, Zucker und die mit den Fingern klein zerbröselte Hefe hinein geben und vom Rand der Mulde her etwas Mehl untermischen, bis die Hefe sich aufgelöst hat und ein noch recht flüssiger Vorteig entstanden ist.
- Vorteig für 30 Minuten gehen lassen. Butter in der Zwischenzeit in kleine Würfel schneiden und Zimmertemperatur annehmen lassen.
- Ist der Vorteig gegangen, 3 Eier und das Salz dazu geben und alles miteinander vermischen, bis das gesamte Mehl eingearbeitet ist.
- Die Butterwürfel dazu geben und alles zu einem weichen geschmeidigen Teig verkneten. Klebt der Teig zu sehr in der Schüssel oder auf der Arbeitsfläche, ruhig noch etwas Mehl dazu geben!
- Den Teig zu einer Kugel formen und abgedeckt in einer Schüssel für mindestens 1 Stunde an einem warmen Ort (ich erhitzte meinen Ofen auf 80°C, schalte ihn dann aus und stelle die Schüssel hinein) gehen lassen. Nach einer Stunde sollte sich der Teig in der Menge verdoppelt haben.
- Die Arbeitsfläche bemehlen, und die Backform ausfetten. Den Teig in 4 gleichgroße Stücke schneiden.
- Jedes Stück einmal zusammenfalten und dann zwischen den Handflächen zu einer Kugel formen.
- Die Kugeln nebeneinander in die Kastenform geben. Das Ei mit dem Rest Sahne verquirlen und den Teig damit bestreichen und so erneut für mindestens 30 Minuten gehen lassen.
- Ein Stück Backpapier auf dem Boden des Backofens platzieren und den Ofen auf 180°C (Umluft) vorheizen.
- Den Teig erneut mit der Ei-Sahne-Mischung bestreichen und ½ Glas Wasser auf das erhitzte Backpapier geben. Die Form sofort in den Ofen stellen und das Brioche Toast in 30-35 Minuten goldgelb und knusprig backen.
- Toast aus der Form stürzen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.