



Französische Brioche, s'il vous plaît

Die unwiderstehliche Entdeckung in französischen Bäckereien: luftig-weiße Brioche. Hier erfahrt ihr, wie ihr mit 5 einfachen Tipps & Tricks auch in der heimischen Küche perfekte Brioche backt!

Auf die Frage hin, welches Gebäck in Frankreich für die größte Zustimmung sorgt, lautet die Antwort meist „Croissant.“ Dabei ist beim Stöbern in der Auslage der kleinen Boulangeries so viel mehr zu entdecken – fluffig-leichte Brioche zum Beispiel. Man kann festhalten: Brioche riecht himmlisch und schmeckt noch viel himmlischer. Aber was steckt hinter dem Wolke-Sieben-Gebäck? Und wie backt ihr perfekte Brioche auch ohne eine französische Bäckerlehre? Mit ein paar gekonnten Handkniffen und der richtigen Ausstattung ist das gar nicht so schwer.

Brioche – was ist das eigentlich?

Die fluffig-buttrige Brioche hat seinen Ursprung in der französischen Normandie und fällt in die Kategorie der Hefengebäcke. Neben Mehl, Hefe und Milch schreiben die Bäcker in Großbuchstaben Butter und Eier auf die Zutatenliste, denn sie machen den Großteil des Teiges aus. Nicht zu vergessen: eine kleine Menge Zucker und Salz. Dank eines langen Gehprozesses, mehreren Kneteinheiten und ausgeklügelter Backzeiten werden aus dem Teig buttrig-weiße Brioche.

Tipps & Tricks für luftige Brioche

- 1. Das richtige Mehl:** Um Brioche wie die echten Franzosen zu backen, solltet ihr ein französisches Mehl in die Schüssel kippen. Ein Mehl mit der Type 45 oder 55 enthält vergleichsweise mehr Gluten und eignet sich daher besonders gut. Falls ihr eure Bäckerhände nicht an ein französisches Mehl bekommt, empfiehlt sich ein handelsübliches Weizenmehl.
- 2. Die Butter:** Die Butter verleiht dem luftigen Gebäck seinen typischen Geschmack. Daher gilt: nicht an der Butter sparen! Außerdem sollte die Butter beim Verkneten kalt sein, damit die Brioche schön fluffig wird.
- 3. Die Hefe:** Ein richtiger Brioche-Teig kommt ohne frische Hefe nicht aus. C'est comme ça!

- 4. Der Gehvorgang:** Tja, da geraten wir jetzt mal kurzfristig in einen echten Konflikt, denn machen wir uns nichts vor: Beim Gedanken an softe Brioche kann es uns gar nicht schnell genug gehen. Das original-französische Gebäck braucht allerdings seine Zeit – wie schön, dass es für alles eine perfekte Lösung gibt!

Für die gaaaanz geduldigen Bäcker unter euch empfehlen die Boulangerie-Experten, den Brioche-Teig nach dem ersten Kneten für eine kalte Teigführung mindestens zehn Stunden im Kühlschrank ruhen zu lassen. Denn zur Überraschung einiger Hobby-Bäcker arbeitet die frische Hefe auch im Kühlschrank – der Teig geht zwar langsamer auf, bekommt dabei aber feinere Poren. Ganz nebenbei lässt sich der kalte Brioche-Teig am nächsten Tag auch einfacher verarbeiten. Ganz wichtig: Nachdem ihr den Teig geboxt, geknetet und geformt habt, Teig nochmal abdecken und bei Zimmertemperatur ca. 1 weitere Stunde gehen lassen.

Nun aber zur ersehnten Alternative für alle, die keine ganze Nacht auf hausgebackene Brioche warten wollen. Die lautet: Backöfen der neuesten Generation von Miele! Die sind nämlich mit der Spezialanwendung „Hefeteig gehen lassen“ ausgestattet. Damit wird das erfolgreiche Brioche-Backen zum wahren Kinderspiel: Man spart nicht nur Zeit, die Bedienung der Geräte ist super simpel und das Ergebnis ist einfach wunderbar.

- 5. Das Backen:** Und damit sind wir schon bei der absoluten Königsdisziplin, wenn es um butterzartes Brioche geht: dem Backvorgang. In den modernen Miele Backöfen ideal unterstützt durch die Betriebsart Klimagaren. Dabei werden in zeitlich festgelegten Intervallen Dampfstöße in den Garraum abgegeben. **Warum?** Dampf überträgt Hitze besser als trockene Luft. Das Ergebnis: eine gleichmäßige und knusprige Kruste und ein zartes Inneres. Für Brioche eignet sich übrigens eine geringe Dampfzufuhr. **Unser Fazit:** Auch ein schnelles Brioche kann höchsten Ansprüchen genügen. So jedenfalls das Urteil unserer durchaus verwöhnten Kollegen, denen wir mit einem Miele-Test-Brioche-Kranz mit Pistazien die Kaffee-Pause angenehmst versüßt haben.

Alle Tipps & Tricks sind fest verankert? Dann ist es an der Zeit den Ofen vorzuheizen für den selbstgebackenen Brioche-Kranz mit Pistazien, Orangenguss und weißer Schokolade.