



Brioche-Kranz mit Pistazien, Orangenguss und weißer Schokolade

Vorbereitungszeit: ca. 40 Minuten

Garzeit: ca. 45 Minuten

Ruhezeit: ca. 2 Stunden und 25 Minuten

Für den Kranz:

500 g Mehl (Type 405)
 Mehl für die Arbeitsfläche
 1 TL Salz
 2 EL Zucker
 21 g Hefe, frisch
 125 ml Milch, lauwarm (3,5 % Fett) + 2 EL zum Einstreichen
 3 Eier + 1 Eigelb (Größe M)
 150 g Butter
 50 g Pistazien, gehackt
 150 g weiße Schokolade

Für den Guss:

1 Bio-Orange
 150 g Puderzucker

Utensilien: Topf, Miele Induktionskochfeld, Handrührgerät, Schüssel, Messer, Brett, Miele Backofen, Nudelholz, Pinsel, Universalblech

Zubereitung:

- 1 Für den Kranz Mehl mit Salz und Zucker vermengen. Hefe zerbröseln und in 125 ml Milch auflösen. Hefemischung und Eier zur Mehlmischung geben. 100 g Butter würfeln, ebenfalls zum Mehl geben und alles mit den Knethacken eines Handrührgerätes zu einem glatten Teig vermengen. Teig mit einem Geschirrtuch bedecken, in das untere Drittel des Backofens schieben und ca. 30 Minuten mit der Spezialanwendung „Hefeteig gehen lassen“ ruhen lassen.
- 2 In der Zwischenzeit Schokolade fein hacken und restliche Butter im Topf schmelzen.
- 3 Teig mit der Hand durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit einem Nudelholz ca. 45 x 35 cm groß ausrollen. Mit geschmolzener Butter bestreichen. Pistazien und Schokolade drüberstreuen, von der langen Seite den Teig fest einrollen, der Länge nach halbieren und die 2 Stränge miteinander zu einem Zopf verdrehen.
- 4 Briochezopf auf ein Universalblech geben und beide Enden vom Zopf zu einem Kranz zusammenführen. Kranz mit einem Geschirrtuch bedecken, in das untere Drittel des Backofens schieben und weitere ca. 30 Minuten mit der Spezialanwendung „Hefeteig gehen lassen“ ruhen lassen.
- 5 Nach dem Gehvorgang Geschirrtuch entfernen, Eigelb mit restlicher Milch verrühren und den Kranz damit einstreichen. Backofen mit der Betriebsart „Klimagaren“ (Temperatur: 140 °C / 1 automatischer Dampfstoß) einstellen und den Kranz im unteren Drittel 40–45 Minuten backen. Brioche-Kranz auskühlen lassen.
- 6 Inzwischen für den Guss Puderzucker in eine Schüssel sieben. Orange heiß abspülen, trocken tupfen, Schale abreiben, 4 EL Saft in den Puderzucker pressen und mit dem Abrieb verrühren. Brioche-Kranz mit Guss beträufeln und ca. 10 Minuten fest werden lassen.

Tipp: Wer es ein bisschen ausgefallener mag, kann noch zusätzlich als Füllung gehackte Datteln und gemahlene Koriander zugeben.

Einstellung für den Kranz:

Spezialanwendung: Hefeteig gehen lassen
 Garzeit: 2x 30 Minuten

Betriebsart: Klimagaren
 Temperatur: 140 °C
 Garzeit: 40–45 Minuten