

VANILLE BRIOCHE - BRIOCHE À LA VANILLE

Posted on 5. Februar 2019



Heute habe ich wieder ein neues Brioche Rezept für euch. Eine köstliche und umwerfend zarte und saftige Vanille Brioche. So lecker im Geschmack, mit goldbrauner zarter Kruste und weicher, lockerer Krume. Dazu benötigt ihr nicht mehr, als ein wenig fruchtige Konfitüre und eine gute Tasse Café - so wie in Frankreich. Vive la france!



Aber fangen wir erstmal von vorne an...

Habt ihr schon einmal von einer sogenannten Brioche à tête gehört? So heißt nämlich die Form dieser Vanille Brioche. Brioche in dieser Form wird auch oft Brioche parisienne genannt. Aber was bedeutet Brioche à tête eigentlich? Übersetzt bedeutet "tête" Kopf. Wie unschwer zu erkennen ist, hat diese Brioche eine Art Kopf oben drauf. Dieser Kopf ist mal größer und mal kleiner. Ich mache die tête meist eher größer. Denn wenn die Teigkugel eher klein ist, trocknet diese beim Backen schneller aus. Aber ihr könnt den Teig natürlich auch komplett anders, ganz nach euren Wünschen formen.

Was hier zählt, ist der perfekte Brioche Teig. Außen muss die Brioche eine schöne goldbraune Farbe

haben. Im Kontrast dazu steht eine zarte und herrlich weiche - ja flauschig, wattig-weiche und luftige Krume. Leicht süßlich, mit dezent salziger Note und ganz viel köstlicher Vanille. Es gibt ja auch kompaktere Brioche-Teige, eher kuchenartig. Aber ich liebe die zarte und luftige Textur. Deshalb bleibt meine luftige [französischen Brioche \(Rezept hier\)](#) neben dieser Vanille Brioche auch mein absolutes Lieblings Rezept!

Der Teig...

Zu Beginn ist das eine ziemlich klebrige Angelegenheit. Der Teig muss eine ganze Weile geknetet werden, bis er schließlich glatt und elastisch geworden ist und sich ein sogenannter [Fensterstest \(Videoanleitung hier\)](#) erfolgreich durchführen lässt. Also sollte der Teig durchaus mit einer Küchenmaschine geknetet werden. Sonst kann das wahrlich ganz schön in die Arme gehen und dauert sehr lange.

Der Teig wird zunächst für ungefähr 20 Minuten bei niedriger Geschwindigkeit geknetet (im Thermomix geht's schneller). Erst danach kommt die Butter hinzu. Eine gute Butter sollte es schon sein. Nach dem Kneten folgt eine ausgiebige Teigruhe und nach dem Formen nochmal eine Reifezeit im Kühlschrank. Das klingt zwar etwas aufwendig, aber durch diesen Prozess können sich hier wunderbare Aromen voll entfalten. Die eigentliche Arbeitszeit ist nicht größer, als bei schnelleren Rezepten. Ganz ohne Hefe und nur mit Lievito Madre kann dieses Rezept auch gebacken werden. Für mich gehört in eine Brioche aber Hefe hinein. Natürlich nicht in Unmengen, wie oft üblich. Es gibt einfach Dinge, bei denen ein dezent hefiger Geschmack dazu gehört und das ist auch gut so. ;)

Wichtig...

Wenn die Vanille Brioche schön goldbraun aussieht, ist sie oft auch fertig. Ich decke meine Brioche aber meistens trotzdem nach spätestens der halben Backzeit ab. (Wer messen möchte: Eine Kerntemperatur von 93°C reicht völlig aus.) Danach auf einem Kuchengitter erstmal abkühlen lassen. Ich weiß, es ist sehr schwer in diesem Moment zu widerstehen. Und ich muss zugeben, die Brioche auf den Bildern war ganz frisch aus dem Backofen und noch heiß. Aber manchmal geht es zeitlich einfach nicht anders. Um die Luftigkeit zu erhalten, ist es jedenfalls von Vorteil sie erstmal etwas abkühlen zu lassen. Zeit und Geduld sind bei diesem Rezept von Anfang bis Ende sehr wichtig. Aber dafür werdet ihr dann mit einer traumhaften Brioche belohnt!



ZUTATEN FÜR DIE Vanille BRIOCHE:

VORTEIG

- 50 g Milch (zimmerwarm)
- 8 g frische Hefe (oder 4 g frische Hefe + 60 g Lievito Madre, 2 x aufgefrischt)
- 50 g franz. Weizenmehl T 55 oder Weizenmehl Type 550

HAUPTTEIG

- 70 g Zucker
- 150 g Vollei = 3 Eier Gr. M (kalt aus dem Kühlschrank)
- 2 Tl [Vanilleextrakt selbstgemacht](#) oder das Mark einer [Vanilleschote](#)
- optional: Schalenabrieb von 1/2 Zitrone
- 350 g franz. Weizenmehl T 55 oder Weizenmehl Type 550
- 125 g Butter (kalt in Stücken/ ca. 8-10°C)
- 50 g Creme Fraîche
- 8 g Salz
- bei Bedarf: 20-30 g Milch (kalt)

ZUSÄTZLICH:

- optional: [Bäckerstärke](#) zum Aufarbeiten
- 10 g Milch
- 1 Prise Salz
- 1 Eigelb
- Hagelzucker

Vanille Brioche ZUBEREITEN:

1. Zutaten für den Vorteig kurz vermischen. 40 Minuten abgedeckt bei Zimmertemperatur (ca. 22°C) ruhen lassen.
2. Die restlichen Zutaten für den Teig, außer Butter und Salz, zum Vorteig geben. Für 15 Minuten bei langsamer Geschwindigkeit kneten.
3. Salz und nach und nach die Butter in kleinen Stücken hinzugeben und etwa 10 Minuten bei mittlerer Geschwindigkeit (ich: Kenwood CC: Stufe 1,5) einkneten. Bei Bedarf noch schluckweise etwas Milch hinzufügen. Danach für 1-2 Minuten bei schneller Geschwindigkeit (Kenwood CC: Stufe 2) auskneten. Der Teig löst sich vom Schüsselrand, ein [Fensterstest](#) sollte möglich sein.
4. In eine leicht geölte Teigwanne oder Schüssel geben. Für 3-3,5 Stunden bei 22-24°C gehen lassen. Zweimal nach 60/ 120 Minuten dehnen und falten ([stretch & fold](#)).
5. Eine [Briocheform](#) von 23 cm einfetten und mit Bäckerstärke (oder Mehl) auspudern.
6. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche in 1/4 und 3/4 aufteilen und zu einer Brioche à tête formen (siehe Video). Jede andere Form ist natürlich auch möglich.
7. In die Form setzen und für 2-2,5 Stunden bei Zimmertemperatur (ca. 22°C) anspringen lassen. Danach für 10-12 Stunden im Kühlschrank (bei 5°C, am besten ganz unten) reifen lassen. (Alternativ für mindestens 1-2 weitere Stunden gehen lassen und dann wie unten beschrieben backen.)

AM BACKTAG:

1. Anschließend bei Zimmertemperatur für mindestens 1 Stunde akklimatisieren lassen. In dieser Zeit den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze aufheizen. (Eventuell über Nacht entstandene Gärblasen an der Oberfläche mit einer Nadel/ Zahnstocher aufstechen.)
2. Eigelb mit Milch und Salz verquirlen und die Brioche zweimal damit bestreichen. Nach Wunsch mit Hagelzucker bestreuen.
3. In den vorgeheizten Backofen geben (Ich empfehle den untersten Einschub). Die Temperatur sofort auf 170°C Ober-/Unterhitze senken. Je nach Backform und Ofen für ca. 40-45 Minuten backen. Rechtzeitig abdecken, sollte die Brioche zu dunkel werden.
4. Die Vanille Brioche dem Backen auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

ZUBEREITUNG IM THERMOMIX®:

1. Alle Zutaten für den Vorteig 2 Min./ 37°C/ Stufe 2 mischen. Für 30 Minuten im Mixtopf ruhen lassen.
2. Die restlichen Zutaten für den Teig, außer Butter und Salz, hinzufügen und für 5 Min./ Teigknetstufe kneten. Ein [Fensterest](#) sollte möglich sein.
3. Kalte Butter in kleinen Stücken sowie das Salz hinzugeben, 3 Min./ Teigknetstufe. Bei Bedarf noch schluckweise etwas Milch durch die Deckelöffnung hinzufügen. (Sollte er beim Kneten zu warm geworden sein, entweder 30 Minuten in den Kühlschrank geben und die Gehzeit bis zur Verdopplung verkürzen.)
4. In eine leicht geölte Teigwanne oder Schüssel geben. Für 3-3,5 Stunden bei 22-24°C gehen lassen. Zweimal nach 60/ 120 Minuten dehnen und falten ([stretch & fold](#)).
5. Eine [Briocheform](#) von 23 cm einfetten und mit Bäckerstärke (oder Mehl) auspudern.
6. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche in 1/4 und 3/4 aufteilen und zu einer Brioche à tête formen (siehe Video). Jede andere Form ist natürlich auch möglich.
7. In die Form setzen und für 2-2,5 Stunden bei Zimmertemperatur (ca. 22°C) anspringen lassen. Danach für 10-12 Stunden im Kühlschrank (bei 5°C, am besten ganz unten) reifen lassen. (Alternativ für mindestens 1-2 weitere Stunden gehen lassen und dann wie unten beschrieben backen.)

AM BACKTAG:

1. Anschließend bei Zimmertemperatur für mindestens 1 Stunde akklimatisieren lassen. In dieser Zeit den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze aufheizen. (Eventuell über Nacht entstandene Gärblasen an der Oberfläche mit einer Nadel/ Zahnstocher aufstechen.)
2. Eigelb mit Milch und Salz verquirlen und die Brioche zweimal damit bestreichen. Nach Wunsch mit Hagelzucker bestreuen.
3. In den vorgeheizten Backofen geben (Ich empfehle den untersten Einschub). Die

- Temperatur sofort auf 170°C Ober-/Unterhitze senken. Je nach Backform und Ofen für ca. 40-45 Minuten backen. Rechtzeitig abdecken, sollte die Brioche zu dunkel werden.
- Die Vanille Brioche dem Backen auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Ich nahm diese [Brioche-Backform von Emile Henry](#).

