

Brioche (Aus Frankreich)

| | |
|------------------------------|---------------------------------|
| 300g Weizenmehl | mit |
| 50g Zucker | und |
| 1 Prise Salz | mischen |
| 20g Hefe | und |
| 55g Margarine | in |
| 120ml lauwarmer Milch | auflösen und zu dem Mehl geben. |

Den Hefeteig etwa 10 Minuten gut durchkneten und an einem warmen Ort etwa 1 Stunde gehen lassen.

| | |
|--------------------------|--|
| 50g Schokotropfen | unter den Teig kneten und ihn in acht Teile (je 70g) teilen. |
|--------------------------|--|

Diese rund formen und in Muffinförmchen geben. Mit einem feuchten Tuch abdecken und weitere 45 Minuten gehen lassen. Den Backofen auf 180°C vorheizen und die Brioche darin etwa 15 Minuten backen.

Ergibt: 8 Stück

Zubereitungszeit: Ca. 20min.

Gehzeit: 1 Stunde 45min.

Backzeit: Ca. 15min. bei 180° C