

# BRIOCHEKIPFERL

nach Barbara van Melle & Pierre Reboul

## ZUTATEN für ca. 10 Stück

- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 90 g kalte Milch
- 15 g kaltes Schlagobers
- 13 g Germ/Hefe
- Abrieb einer halben Biozitrone
- 1 P. Vanillezucker
- 250 g glattes Weizenmehl
- 25 g Kristallzucker
- 125 g kalte Butter
- 5 g Salz
- ♥
- etwas Roggenmehl zum Ausrollen
- ♥
- 1 Eigelb zum Bestreichen
- Hagelzucker zum Bestreuen

## ZUBEREITUNG BRIOCHETEIG

- Ei, Eigelb, Obers und Milch mit Germ, Zitronenschale und Vanillezucker verquirlen. Mehl und Zucker begeben und 10 Minuten langsam rühren. Dann nach und nach die kalten Butterstücke dazugeben und dabei gut 10 Minuten schneller rühren, bis sich der Teig von der Schüssel löst.
- Teig in der Schüssel zugedeckt 30 Minuten bei Raumtemperatur rasten lassen, zusammenstoßen und nochmals 10 Minuten rasten.
- In einer verschließbaren Schüssel 12-15 Stunden im Kühlschrank reifen lassen (=langzeitgeführter Briocheteig).

## ZUBEREITUNG BRIOCHEKIPFERL

- Teig aus dem Kühlschrank nehmen und auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und 10 Minuten bei Raumtemperatur rasten lassen.
- 60 g schwere Teigstücke abstechen, rundschieben und zugedeckt 10 Minuten bei Raumtemperatur rasten lassen.
- Teigstücke auf beiden Seiten in Roggenmehl drücken und mit einem kleinen Nudelholz zu ovalen Teigflächen ausrollen. Leicht bemehlen und übereinanderstapeln.
- Danach jedes Teigstück zu einem Kipferl einrollen. Kipferl mit Ei bestreichen und bei Raumtemperatur 90 Minuten rasten lassen.
- Backrohr auf 180 °C Umluft vorheizen. Vor dem Backen die Kipferl nochmals mit Ei bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen.
- Im Rohr ca. 12 Minuten goldgelb backen.

## TIPP

Aus der gleichen Masse können auch Kopfbrioche gebacken werden.

