



Brioche Siciliane mit Eis

Ein Rezept von Stefania Lettini

Zutaten (für ca. 12 Brioche):

Teig:

250 ml lauwarme Vollmilch
20 g frische Hefe
10 g Zucker
750 g Weizenmehl
125 g Zucker
2 Eier (Grösse L)
200 g kalte Butter, in kleinen Stücken
10 g Salz

Extra:

1 Eigelb
1 EL Milch
ca. 50 g Mehl für die Arbeitsfläche

Füllung:

Speiseeis nach Belieben

Topping:

Gehackte Pistazien
Kleingehackte Schokolade
Amarenakirschen

Zubereitung:

Die frische Hefe zerbröseln und mit der lauwarmen Milch und einem Esslöffel Zucker gleichmäßig verrühren. Nun Mehl, Zucker, Eier und Salz mit der Küchenmaschine vermengen. Dabei nach und nach die Butterstückchen dazu geben und ebenfalls unterrühren, bis ein homogener, weicher und glänzender Teig entstanden ist. Das kann bis zu 15 Minuten dauern.

Den Teig aus der Schüssel holen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Kugel formen. Diese in eine Schüssel geben, mit einem feuchten Küchenhandtuch abdecken und an einem warmen Ort (z.B. im Ofen bei 30 Grad) und ohne Durchzug für zwei Stunden gehen lassen.

Dann den Teig wieder auf die Arbeitsfläche geben und in zwölf Portionen teilen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und mit dem Formen der Brioche beginnen. Dafür von jeder Kugel einen kleinen Teil ablösen und so eine große und eine kleine Kugel formen. Die größere Kugel auf das Backpapier legen, etwas flach drücken und die Mitte mit einer Schere einschneiden. Die beiden Seiten etwas auseinanderziehen. In das Loch dann die kleinere Kugel einsetzen. So mit allen Teigkugeln verfahren und sie mit etwas Abstand aufs Blech legen. Wieder in den 30 Grad warmen Ofen stellen und erneut circa zwei Stunden gehen lassen, bis sie sich verdoppelt haben.

Das Eigelb mit einem Esslöffel Milch und einer Prise Salz verrühren und damit die Brioche einpinseln. Dann bei 160 Grad Ober-Unterhitze rund eine halbe Stunde backen, bis sie goldbraun sind.



Tipp: Man kann die Brioche auch in 20 Minuten vorbacken, einfrieren und muss sie dann für den jeweiligen Gebrauch nur noch rund zehn Minuten aufbacken.

Zu den Brioche passt im Sommer eine frische Granita oder man füllt sie mit ein paar Kugeln Eis. Als Topping eignen sich Nüsse, Schokotröpfchen oder Amarenakirschen.