Brioche (ca. 8-10 Stück)

Vorteig :
400 g Mehl
20 g Hefe
2 El Zucker
1 dl Milch

Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde eindrücken. Hefe, Zucker und Milch in der Mulde zu einem dünnen Brei anrühren, mit wenig Mehl bestreuen. Stehen lassen, bis der Brei schäumt.

Brioche Teig:
1 Tl Salz
150 g Butter, weich
2 Eier
1 Eigelb zum Bestreichen

Salz, Butter und Eier beigeben, mit einer Kelle zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt ca. 1 Std. aufgehen lassen.

¾ des Teiges in die vorbereiteten Förmchen geben. Den restlichen Teig zu Kugeln formen, die Teigmitte in den Förmchen eindrücken und Kugeln hineinsetzen. Nochmals kurz aufgehen lassen, mit Eigelb bestreichen.

Backen:
Ca. 25 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, leicht abkühlen lassen, dann aus den Förmchen nehmen.