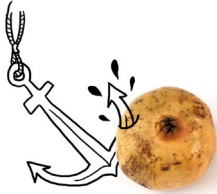
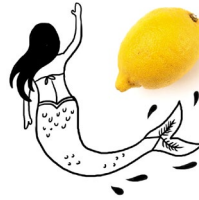




HAMBURG Welcome Dinner



TEAM-REZEPTE



OSTER SPEZIAL: BRIOCHE | HEFEZOPF AUF FRANZÖSISCH

Zutaten

1/2 Vanilleschote
200g Sahne
2 EL Milch
3 Eier
500g Weizenmehl
80g Zucker
Meersalz
1 TL abgeriebene Bio-Zitronenschale
10g Hefe (ca. 1/4 Würfel)

Mehl zum Arbeiten
1 EL Milch zum Bestreichen

Zubereitung

Der Teig sollte am Vorabend zubereitet werden und über Nacht im Kühlschrank stehen! Dafür wird das Mark der Vanilleschote herausgekratzt und Milch und Sahne lauwarm erhitzt. Eins der Eier trennen, das Eigelb abgedeckt im Kühlschrank lagern und das Eiweiß mit den anderen beiden Eiern, dem Mehl, dem Zucker, einem halben TL Meersalz, der Zitronenschale, dem Vanillemark und der Sahne-Milchmischung in eine Schüssel geben und die Hefe dazukrümeln. Für 15 Minuten verrühren (das geht natürlich am einfachsten in einer Küchenmaschine).



Den Teig abgedeckt bei Zimmertemperatur für 15 Minuten gehen lassen, danach über Nacht für 12 - 14 Stunden im Kühlschrank lagern.

Am nächsten Tag den Teig aus dem Kühlschrank holen und für 30 Minuten ruhen lassen. Danach in 6 gleich große Portionen teilen. Jede Portion länglich ausrollen, die Enden zu einem Drittel überschlagen, festdrücken und zu einer Kugel formen. Eine Kastenform einfetten und die Kugeln schräg versetzt hineinlegen. Die Form abdecken und den Teig weitere 60- 90 Minuten bei Zimmertemperatur gehen lassen. Der Teig sollte dann bis unter den Rand der Kastenform aufgegangen sein.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Das übrige Eigelb mit der Milch zum Bestreichen verquirlen und den Teig damit bestreichen. Für 35 - 40 Minuten im Ofen backen. Falls die Oberfläche zu dunkel wird, könnt ihr die Form zwischendurch abdecken. Falls ihr euch nicht sicher seid, ob der Hefezopf durch ist, macht die Stäbchenprobe. Wenn er fertig ist, 5 Minuten in der Form auskühlen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Küchengitter auskühlen lassen.

