



**Arbeitszeit:** ca. 180 Minuten



**Backzeit:** ca. 20-30 Minuten

### Zutaten für den Teig:

- 3 Eier
- 150 g flüssige Butter
- 2 EL Zucker
- 1 TL Salz
- ½ Würfel Frischhefe (21g)
- 125 ml Milch
- 500 g Weizenmehl Type 405
- 1 Eigelb + 2 EL Milch zum Bestreichen

### Zubereitung des Teiges:

Die Eier etwas schaumig schlagen und die flüssige Butter nach und nach unterrühren. Zucker und Salz zugeben. Die Hefe in der lauwarmen Milch auflösen, mit dem Mehl zur Eiermasse geben und ca. 10 Min. in der Küchenmaschine kneten lassen. Den Teig mit Frischhaltefolie abgedeckt ca. 1 Std. gehen lassen. In Portionen von ca. 40-50g aufteilen und zu runden Teigballen formen. Die Teigballen abgedeckt nochmals ca. 15 Min. ruhen lassen und anschließend in die gefetteten Briocheformen setzen. Nach Belieben eine kleine Vertiefung machen und eine kleine Teigkugel obenauf setzen, mit etwas Eigelb und Milch bestreichen und nochmals ca. 40-50 Min. gehen lassen.

### Tipp:

Man kann den Teig auch in drei Stränge aufteilen und als geflochtenen Zopf mit etwas Hagelzucker in einer Kastenform backen.

### Backzeit:

Bei 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) ca. 20-30 Min. backen.

**Unser Produkt-Tipp:** Briocheformen Ø 8,0 cm

Art.-Nr. 626270

