



Hier und heute

Festliche Nougat-Brioche

Marcel Seeger macht köstlich fluffige Nougat-Brioche und zeigt, was den Teig für den feinen französischen Gebäckklassiker ausmacht.

Das Rezept

Von Marcel Seeger für circa 15 Brioches (Brioche-Formen oder Muffinform)

Die Zutaten

- 500 g Mehl (Type 550 oder 405)
- 40 g frische Hefe
- 20 g Zucker
- 100 ml lauwarme Milch
- 50 g Zucker
- 2 g Salz 100 g weiche Butter
- 30 g Nougat, Raumtemperatur
- 3 Eier (Gr. M)
- 100 g Hagelzucker zum Bestreuen nach Belieben

Zubereitung

Den Backofen auf 180° C Ober- und Unterhitze vorheizen, die Brioche-Formen gut ausbuttern und auf ein Backblech stellen. Alternativ die Mulden einer Muffinform mit Butter ausstreichen. Die Eier verquirlen und 125 g für den Teig abwiegen, der Rest (circa 25 g) dient zum Bestreichen der Brioches vor dem Backen.

Das Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde formen. Die Hefe zerbröckeln. Nun mit dem Zucker und der erwärmten Milch verrühren und in die Mehlmulde gießen. Mit etwas Mehl vom Rand die Zutaten zu einem cremigen Vorteig verarbeiten. Den Teig mit etwas Mehl bestreuen, dann bei Raumtemperatur 30 bis 40 Minuten gehen lassen.

Nun Zucker, Salz, Butter und 125 g verquirltes Ei zufügen und alles in einer Küchenmaschine zu einem elastischen Teig verkneten. Den Teig abdecken und ruhen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Den Teig noch einmal durchkneten und weitere 30 Minuten gehen lassen. Nougat in 15 Stückchen teilen. Den fertigen Teig in 15 gleich große Teile (von jeweils circa 60 g) schneiden und von jedem Stück ein kleines Stückchen (Walnussgröße) abnehmen. Alle Teigstücke (große und kleine) zu Kugeln formen. In die großen Kugeln eine Mulde drücken, jeweils ein Stückchen Nougat einlegen, die Teigkugeln verschließen und mit der Naht nach unten in die vorbereiteten Formen legen. Die Kugeln leicht flach drücken, dann den Teig in der Mitte kreuzförmig einschneiden und dünn mit etwas verquirltem Ei bestreichen. Die kleinen Kugeln mittig aufsetzen und leicht andrücken. Die Brioche-Teiglinge erneut 20 Minuten abgedeckt gehen lassen.

Die gegangenen Teigstücke dünn mit verquirltem Ei bestreichen und nach Belieben Hagelzucker aufstreuen. Die Brioches im vorgeheizten Backofen circa 20 Minuten goldbraun backen. Danach kurz abkühlen lassen und noch lauwarm servieren.