

Brioche – Striezel

Zutaten:

500 g Weizenmehl
ca. 250 ml Milch
50 ml Rapsöl
1/2 - 1 Würfel Germ
80 g Zucker
1/2 TL Salz
1 Ei zum Bestreichen
Hagelzucker



Zubereitung:

- 🌀 Milch mit allen flüssigen Zutaten und dem Germwürfel vermengen, Zucker zugeben, alles gemeinsam auf ca. 37°C erhitzen
- 🌀 Mehl und Salz zugeben und zu einem feinen Teig verarbeiten
- 🌀 Teig ca. 30 min gehen lassen (ev. nochmal zusammenschlagen und nochmal gehen lassen)
- 🌀 danach Teig in 3, 4 oder 6 gleich schwere Stücke teilen (je nach Flechttechnik - 3er, 4er oder 6er-Zopf)
- 🌀 Teigteile zu glatten Kugeln schleifen und anschließend zu 3, 4 oder 6 gleich langen und gleichmäßig dicken Strängen ausrollen
- 🌀 je ein Ende der Stränge mit den anderen verbinden und den Zopf flechten
- 🌀 den fertigen Zopf mit verquirltem Ei oder Eiklar bestreichen, mit Hagelzucker bestreuen und im vorgeheizten Backrohr bei ca. 175°C ca. 25 min backen