



Zerreissprobe für Bäckermeister Marcel Paa: Beim Trennen der Brioche-Einheiten muss das Hefengebäck luftig-weiche Fäden ziehen – fast wie bei einer Zuckerwatte.

# Gruss vom Himmel

Luftig wie eine Wolke: Für dieses **Hefengebäck** braucht es zwar Zeit, doch der Aufwand lohnt sich. Backprofi Marcel Paa zeigt, wie man aus einem Teig zwei Brioche-Varianten zaubert.

Text Kathia Baltisberger Fotos und Styling Claudia Linsi

**E**in Biss Brioche fühlt sich an wie eine Streicheleinheit für die Seele. Das Gebäck ist innen so weich und luftig, als würde man sich durch eine Wolke essen. Kein Wunder! Das französische Hefengebäck wird mit einer ordentlichen Portion Butter und vielen Eiern zubereitet. Das Brioche wirkt ganz leicht, ist aber ein ziemlich reichhaltiges Gebäck. Und es besteht die ernste Gefahr, dass man nicht zu gewöhnlichem Brot zurückfindet.

Klassisch wird es mit einem kleinen Gupf geformt. Bäckermeister und Youtuber Marcel Paa bereitet das Hefe-

gebäck in einer Toastbrotvariante zu. Doch unabhängig von der Form: Ein Brioche ist so locker-luftig, dass es beim Zerreissen Fäden zieht. «Die Eier helfen bei der Stabilität und der Luftigkeit, aber sie trocknen den Teig auch aus. Damit das nicht passiert, arbeite ich ein Kochstück in den Teig ein. So wird das Brioche sehr saftig», erklärt der Backexperte. Ein weiterer Geheimtipp: «Den Brioche-Teig muss man wirklich lange kneten, bis er schön glatt ist – am besten mit der Küchenmaschine.» Aber mit Kraft und Geduld gehts auch von Hand. Für ein

perfektes Ergebnis braucht der Teig viel Ruhe. «Es ist kein schwieriges Rezept, aber es braucht einfach Zeit», sagt Marcel Paa.

Und er schlägt zwei Fliegen mit einer Klappe: Aus dem Grundteig macht er nicht nur einen Toast, sondern auch zehn kleine, mit Schokolade verfeinerte Brioche. Sie sind perfekt als Znüni oder Zvieri. Und lassen sich übrigens auch prima einfrieren.

• • •

Marcel Paas Rezepte und Videos rund ums Backen auf [@marcelpaa\\_einfachbacken](https://www.instagram.com/marcelpaa_einfachbacken) und [www.marcelpaa.com](http://www.marcelpaa.com)



Helle Schale, dunkler Kern: Beim Backen reisst die äussere Teigschicht auf, sodass sich die Mini-Brioche bald von ihrer Schokoladenseite zeigen.



# Brioche-Grundteig



## Doppelte Brioche-Freuden

Die Menge des Brioche-Grundteigs reicht insgesamt für einen grossen Brioche-Toast und zehn kleine Schoggi-Brioche. Tipp: für den Vorrat die Schoggi-Brioche fertig gebacken einfrieren. Aus dem Tiefkühler nehmen, ganz auftauen lassen und geniessen.

### Zutaten Kochstück

- 190 g Wasser • 40 g Weizen-Weissmehl (Type 550)

### Zutaten Hauptteig *Gärzeit: 3 Stunden*

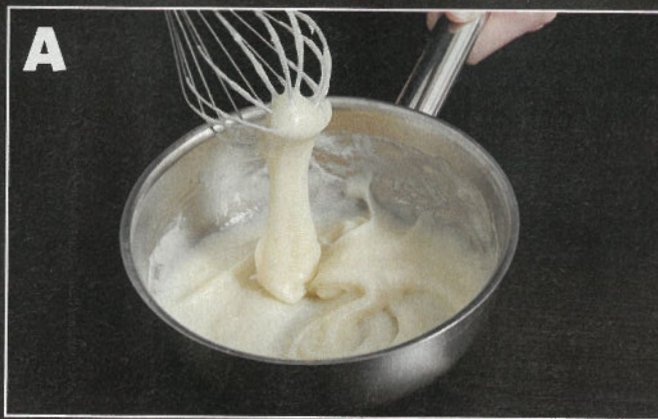
- Kochstück • 60 g Vollmilch oder Buttermilch • 4 Eier
- 560 g Weizen-Weissmehl (Type 550) • 20 g Frischhefe
- 240 g Butter • 30 g Kristallzucker • 12 g Salz

### Zubereitung

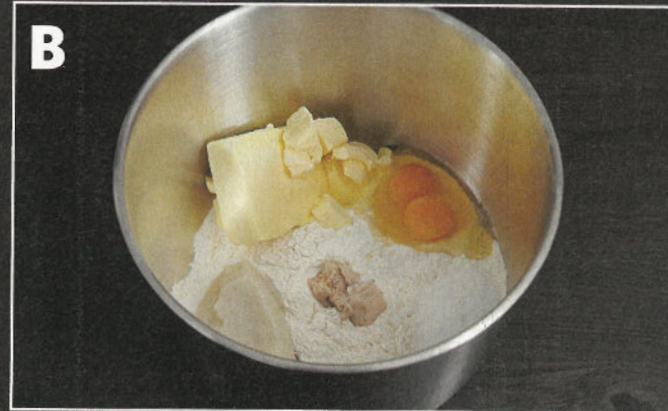
1. Für das Kochstück das Wasser zusammen mit dem Mehl in einen Kochtopf geben und unter ständigem Rühren einmal aufkochen **(A)**. Dann das Ganze in eine Schüssel geben, mit einem Teigtuch zudecken und im Kühlschrank auskühlen lassen.
2. Für den Hauptteig alle weiteren Zutaten zum Kochstück geben **(B)** und in einer Küchenmaschine 4 bis 5 Minuten ankneten. Dann die Knetgeschwindigkeit erhöhen und den Teig etwa 20 bis 30 Minuten bei mittlerer Geschwindigkeit kneten **(C)**. Mittels «Fensterest» überprüfen, ob der Teig optimal geknetet ist **(D)**. Teig in ein leicht gefetetes Becken legen (ideal sind rechteckige Kunststoffgefässe, Masse circa 24 x 18 Zentimeter, im Detailhandel erhältlich), mit einem Teigtuch zudecken und etwa 3 Stunden bei Raumtemperatur gären lassen.



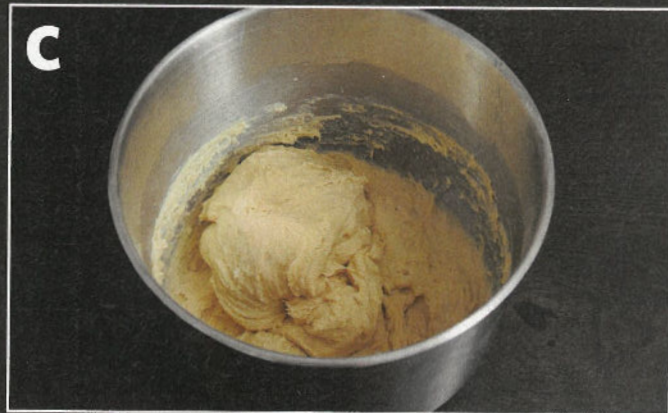
Das braucht es: Mehl, Eier, etwas Hefe, Vollmilch, Butter, Salz und Zucker für den Grundteig. Und für die Schoggi-Brioche noch etwas Couverture.



**A** Geheimtipp: Für das Kochstück einmal Wasser und Mehl aufkochen. Es sorgt dafür, dass der Brioche-Teig nicht austrocknet.



**B** Alle Zutaten vereint: Die Butter und die Eier machen den Teig sehr reichhaltig, dafür ist der Zuckergehalt bewusst klein gehalten.



**C** Den Grundteig muss man sehr lange kneten. Solange er krümelig und rissig ist, ist er noch nicht bereit für die Weiterverarbeitung.



**D** Der «Fensterest»: ein kleines Stück Teig in alle Richtungen ziehen – wenn das «Fenster» nicht reisst, ist der Teig perfekt geschmeidig.

# Brioche-Grundteig



## Doppelte Brioche-Freuden

Die Menge des Brioche-Grundteigs reicht insgesamt für einen grossen Brioche-Toast und zehn kleine Schoggi-Brioche. Tipp: für den Vorrat die Schoggi-Brioche fertig gebacken einfrieren. Aus dem Tiefkühler nehmen, ganz auftauen lassen und geniessen.

### Zutaten Kochstück

- 190 g Wasser • 40 g Weizen-Weissmehl (Type 550)

### Zutaten Hauptteig *Gärzeit: 3 Stunden*

- Kochstück • 60 g Vollmilch oder Buttermilch • 4 Eier
- 560 g Weizen-Weissmehl (Type 550) • 20 g Frischhefe
- 240 g Butter • 30 g Kristallzucker • 12 g Salz

### Zubereitung

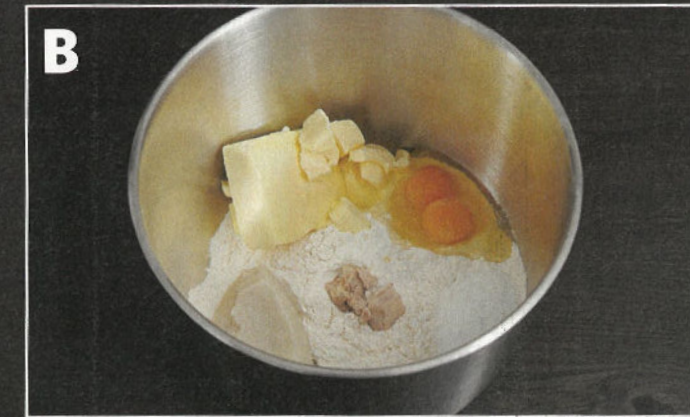
1. Für das Kochstück das Wasser zusammen mit dem Mehl in einen Kochtopf geben und unter ständigem Rühren einmal aufkochen **(A)**. Dann das Ganze in eine Schüssel geben, mit einem Teigtuch zudecken und im Kühlschrank auskühlen lassen.
2. Für den Hauptteig alle weiteren Zutaten zum Kochstück geben **(B)** und in einer Küchenmaschine 4 bis 5 Minuten ankneten. Dann die Knetgeschwindigkeit erhöhen und den Teig etwa 20 bis 30 Minuten bei mittlerer Geschwindigkeit kneten **(C)**. Mittels «Fensterest» überprüfen, ob der Teig optimal geknetet ist **(D)**. Teig in ein leicht gefetetes Becken legen (ideal sind rechteckige Kunststoffgefässe, Masse circa 24 x 18 Zentimeter, im Detailhandel erhältlich), mit einem Teigtuch zudecken und etwa 3 Stunden bei Raumtemperatur gären lassen.



Das braucht es: Mehl, Eier, etwas Hefe, Vollmilch, Butter, Salz und Zucker für den Grundteig. Und für die Schoggi-Brioche noch etwas Couverture.



**A** Geheimtipp: Für das Kochstück einmal Wasser und Mehl aufkochen. Es sorgt dafür, dass der Brioche-Teig nicht austrocknet.



**B** Alle Zutaten vereint: Die Butter und die Eier machen den Teig sehr reichhaltig, dafür ist der Zuckergehalt bewusst klein gehalten.



**C** Den Grundteig muss man sehr lange kneten. Solange er krümelig und rissig ist, ist er noch nicht bereit für die Weiterverarbeitung.



**D** Der «Fensterest»: ein kleines Stück Teig in alle Richtungen ziehen – wenn das «Fenster» nicht reisst, ist der Teig perfekt geschmeidig.





**A** Für den Brioche-Toast braucht es vier gleich grosse, von Hand flach gedrückte Teiglinge. Diese erst in die Länge ziehen, dann ausrollen.



**B** Den flachen Teig von der schmalen Seite her einrollen. Beim fertig gebackenen Brioche ist das Schneckenmuster noch zu erkennen.



**C** Mut zur Lücke: anschliessend die vier Teigrollen in eine ausgebutterte Kastenform legen – dabei sollten sie sich nicht berühren.



**D** Nach der Gärzeit haben sich die Teigrollen durch das Aufgehen schön verbunden. Vor dem Backen noch mit Ei bestreichen.



Der Brioche-Toast ist ein Highlight beim Sonntagsbrunch, schmeckt aber auch als Beilage zum Znacht.

## Brioche-Toast

**Zutaten** Für 1 Kastenform à 30 cm Länge

- 880 g Brioche-Grundteig (4 × 220 g, siehe linke Seite)
- etwas Butter zum Ausbuttern der Kastenform
- 1 Ei, verquirlt
- etwas Wasser

### Zubereitung

1. Vom Brioche-Grundteig 4 Stücke à 220 Gramm abstechen. Diese Teiglinge 2 bis 3 Mal über die Arbeitsplatte schleifen, um eine glatte Oberfläche zu bekommen, dann auf einer unbemehlten Arbeitsfläche länglich formen und 10 Minuten stehen lassen.
2. Teiglinge flach drücken, etwas in die Länge ziehen und mit einem Rollholz leicht auswallen (**A**). Dann von der schmalen Seite her einrollen (**B**) und immer mit etwas Abstand in die gut ausgebutterte Kastenform legen (**C**).
3. Kastenform mit einem Teigtuch zudecken und Teiglinge bei Raumtemperatur 1 bis 2 Stunden aufgehen lassen – bis der Teig schön hochgekommen ist. In der Zwischenzeit den Backofen auf 170 Grad Heissluft vorheizen.

### Backen

1. Nach der Gärzeit die Teigoberfläche vorsichtig mit verquirltem Ei bestreichen (**D**) und mit etwas Wasser aus einer Haushaltssprühflasche besprühen.
2. Kastenform in die Mitte des vorgeheizten Ofens geben und 30 bis 35 Minuten backen.

## Schoggi-Brioche

**Zutaten** Für 10 Brioche-Förmchen à circa 7 cm Durchmesser

- 100 g Brioche-Grundteig (Rezept siehe Seite 170)
- 100 g Zartbittercouverture
- etwas Zitronenabrieb
- Rest des Brioche-Grundteigs, circa 300 g
- 20 g Vollmilch
- 1 TL Kakaopulver (optional)
- 1 Ei, verquirlt
- etwas Hagelzucker

### Zubereitung

1. Vom Brioche-Grundteig 10 Kugeln à je 10 Gramm abstechen, zur Seite legen.

2. Zartbittercouverture hacken und zusammen mit dem Zitronenabrieb zum restlichen Brioche-Grundteig geben. Teig verkneten. Vollmilch – und optional auch das Kakaopulver – begeben und nochmals alles gut kneten, bis der Teig gleichmässig eingefärbt ist. Daraus 10 gleich grosse Kugeln formen (**A**).

3. Die 10 beiseitegestellten, nicht eingefärbten Kugeln mit einem Rollholz dünn auswallen. Dann je eine der eingefärbten Teigkugeln in die Mitte legen und rundum mit dem neutralen Teig einpacken (**B**). Je ein Brioche in ein Förmchen setzen und

mit einem Teigtuch abdecken. Bei Raumtemperatur 90 bis 120 Minuten gehen lassen.

### Backen

1. Backofen auf 170 Grad Heissluft vorheizen. Schoggi-Brioche mit dem Ei bestreichen. Vor dem Backen mit einem Messer ein Kreuz in die Oberfläche schneiden (**C**) und mit Hagelzucker bestreuen (**D**). Förmchen auf ein Backblech legen.
2. Im vorgeheizten Ofen circa 15 Minuten backen (je nach Grösse der Brioche), bis sie schön aufgegangen und goldbraun sind.



**A** Den hellen und den dunklen Teig in jeweils 10 Teile portionieren und daraus kleine Kugeln formen.



**B** Gut eingepackt: Die hellen Kugeln flach ausrollen und die dunklen Kugeln damit umschliessen. Abdecken und aufgehen lassen.



**C** Erst die Brioche mit Ei bestreichen, anschliessend übers Kreuz einschneiden. Der Schnitt darf ruhig etwas tiefer sein.



**D** Das grosse Finale: zum Schluss die Mini-Brioche noch mit etwas Hagelzucker bestreuen und dann ab in den Ofen damit.

## Hol dir den Frühling

Entdecke das Frühlingsparadies mit der grössten Pflanzenauswahl in der Region und eigener Gärtnerei. Und profitiere von vielen Frühlingsaktionen auf Gartenzubehör, attraktiven Gartenkursen und Events. Für die kleine Pause zwischendurch lädt unser Café und Restaurant mit Sonnenterrasse ein. Einfach zum Wohlfühlen.



[www.gartencenter-meier.ch/fruehling](http://www.gartencenter-meier.ch/fruehling)  
Kreuzstrasse 2, 8635 Dürnten  
Mo – Fr 8.30 – 18.30 Uhr, Sa 8 – 17 Uhr



**Meier**  
Treffpunkt für Gartengenieser