



## Brioche-Striezel



EINFACH



von Backen mit Christina

Gesamtdauer **1 Std. 25 Min.**



Zubereitung



Ruhezeit



Backzeit

Ähnliche Themen

GERMTEIG BACKEN MIT CHRISTINA BRIOCHE MEHLSPEISE BACKEN OSTERN

ÖSTERREICHISCHE KÜCHE ÖSTERREICHISCH

Zutaten

**Portionen**            **1**

**Teig**

<b>250 g</b>	Milch
	lauwarm
<b>1</b>	Ei
<b>1</b>	Germwürfel
<b>100 g</b>	Zucker
<b>7 g</b>	Salz
<b>625 g</b>	Weizenmehl
<b>100 g</b>	Butter
	zimmerwarm
<b>1</b>	Ei
	zum Bestreichen
	Hagelzucker
	zum Bestreuen

## Zubereitung

*Teig*

- 01 Die Milch und das Ei in die Schüssel geben, anschließend noch Mehl, Zucker, Salz, Germ und die zimmerwarme Butter dazugeben und zu einem feinen, glatten Teig verarbeiten.
- 02 Den Teig ungefähr 30 Minuten rasten lassen.
- 03 Den Teig in 4 Teile teilen und jedes Teil zu einem Strang weiterverarbeiten. Alle Stränge sollten gleich lang sein.
- 04 Den fertig geflochten Zopf mit verquirltem Ei bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen.
- 05 Noch einmal 10 Minuten rasten lassen und bei 170 Grad Heißluft ca 30 Minuten backen.