

BUTTERBRIOCHE



Zutaten

FÜR 1 KASTENFORM 30 CM

TEIG

100 g	lauwarme Milch
1	Ei
250 g	Weizenmehl 700
4 g	Salz
50 g	Zucker
10 g	frische Germ
50 g	zimmerwarme Butter

Zubereitung

Für den süßen Germteig ([Germteig 1x1](#)

(<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig-suess/>) in einer Rührschüssel die Milch mit dem Ei verrühren. Dann das Mehl dazugeben und die Germ daraufbröseln. Zum Schluss Salz, Zucker und die zimmerwarme Butter dazugeben und alles zu einem glatten Teig kneten. Anschließend den Teig zugedeckt ca. 30 Minuten rasten lassen.

Den Teig in drei gleich große Teile teilen und diese zu Strängen ausrollen.

Die Stränge zu einem Zopf weiterverarbeiten und diesen in die eingebutterte Kastenform legen. Darin nochmals ungefähr 15 Minuten gehen lassen.

In der Zwischenzeit den Backofen auf 170 Grad vorheizen und die Butterbrioche dann ca. 25 Minuten darin goldbraun backen. Danach sofort aus der Form lösen und auf einem Gitter auskühlen lassen.

Versucht mal, den Zopf von der Mitte aus zu flechten – dadurch wird er noch gleichmäßiger und somit schöner.