

BUTTERMILCHBRIOCHE

Zutaten



TEIG

| | |
|-------|----------------|
| 200 g | Buttermilch |
| 150 g | lauwarme Milch |
| 1 | Ei |
| 500 g | Weizenmehl 700 |
| 10 g | Germ |
| 50 g | Zucker |
| 7 g | Salz |

ZUM BESTREICHEN

| | |
|---|----|
| 1 | Ei |
|---|----|

Für den süßen Germteig (>[Germteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig-suess/)
(<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig-suess/>)) in
einer Rührschüssel die Buttermilch, Milch und Ei verrühren. Dann das
Mehl dazugeben und die Germ daraufbröseln. Zum Schluss Salz und
Zucker dazugeben und alles zu einem glatten Teig kneten.
Anschließend den Teig zugedeckt ca. 30 Minuten rasten lassen.

Den Teig in 10 gleich große Stücke teilen und diese zu
Kugeln formen.

Die Kugeln in die befettete Backform [Backform 3 in 1](https://www.backenmitchristina.at/produkt/backform-3-in-1/)
(<https://www.backenmitchristina.at/produkt/backform-3-in-1/>) setzen und nochmals 30 Minuten
zugedeckt rasten lassen.

Die Brioche mit Ei bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad Heißluft für ca. 50
Minuten backen.