



## BRIOCHE MIT SALBEI

25 MIN.  
AKTIV

3 STD. 25 MIN.  
GESAMT

294 KCAL  
PRO 100 G

① vegetarisch | Fett: 9 g, Kohlenhydrate: 44 g, Eiweiss: 9 g pro 100 g

### DAS BRAUCHTS FÜR 1 BROT

#### Vorteig

200 g	Knöpfliemehl
½ Würfel	Hefe (ca. 20 g), zerbröckelt
1 EL	Zucker
2 ½ dl	Milch

#### Teig

400 g	Weissmehl
2 Zweiglein	Salbei, fein geschnitten
1 TL	Salz
1	Ei
80 g	Butter, in Stücken

#### Formen

1	Ei, verklopft
¼ TL	Fleur de Sel
wenig	Pfeffer
1 Zweiglein	Salbei, Blätter abgezupft

#### Utensilien

Für eine quadratische Backform (20 x 20 cm), gefettet

### UND SO WIRDS GEMACHT

#### Vorteig

Mehl in eine Schüssel geben, in der Mitte eine Mulde eindrücken. Hefe, Zucker und Milch in die Mulde geben, mit einer Kelle zu einem Brei anrühren. Zugedeckt ca. 30 Min. quellen lassen.

#### Teig

Mehl, Salbei und Salz mischen, mit dem Ei zum Vorteig geben. Mit dem Knethacken der Küchenmaschine ca. 10 Min. zu einem glatten Teig kneten. Butter nach und nach begeben, ca. 10 Min. weiterkneten. Teig zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 1/2 Std. aufgehen lassen.

#### Formen

Teig in 4 Portionen teilen, längs etwas flach drücken, sodass je ca. 20 cm lange Rechtecke entstehen. Teige von der Längsseite her zu Rollen formen, in die vorbereitete Form legen. Zugedeckt nochmals ca. 30 Min. aufgehen lassen. Teige mit dem Ei bestreichen, Salz und Pfeffer darüberstreuen, Salbeiblätter darauflegen, etwas andrücken.

#### Backen

Ca. 30 Min. in der Mitte des auf 180° C vorgeheizten Ofens, Herausnehmen, etwas abkühlen, aus der Form nehmen, auf einem Gitter auskühlen.

#### GUT ZU WISSEN



#### Dazu passt:

Gesalzene Butter



Das Rezept findest du hier wieder:

[fooby.ch/de/rezepte/24301/](https://fooby.ch/de/rezepte/24301/)