

Brioche Cruffins

No-Knead Brioche Dough → Cruffin Methode (ChainBaker)
½ Batch · ideal für kleine Mengen oder 2 Mini-Cocottes à 250 ml

Zutaten – No-Knead Brioche

160 g Brotmehl
20 g Zucker
3 g Salz
5 g frische Hefe (alternativ 2 g Trockenhefe)
70 g kalte Milch
1 Ei (ca. 50 g)
60 g Butter, weich aber kühl

Butter zum Schichten

35–40 g Butter, sehr weich

Zubereitung

1. Teig mischen (No-Knead)

Mehl, Zucker, Salz und Hefe mischen. Milch und Ei zugeben und nur so lange verrühren, bis kein trockenes Mehl mehr sichtbar ist. Der Teig ist weich und klebrig. Abdecken und 30 Minuten ruhen lassen.

2. Butter einarbeiten

Butter in drei Portionen einarbeiten. Jede Portion durch Falten und Drücken aufnehmen lassen, nicht kneten. Der Teig wird glatter, bleibt aber weich.

3. Struktur aufbauen

Drei Stretch-&-Fold-Runden im Abstand von 20 Minuten durchführen. Zwischen den Runden abgedeckt ruhen lassen.

4. Kalte Gare

Nach der letzten Fold-Runde den Teig für 8–12 Stunden in den Kühlschrank stellen. Ab hier wird die Cruffin-Methode verwendet.

5. Ausrollen & Schichten

Kalten Teig auf ca. 30 × 20 cm ausrollen. Butter gleichmäßig aufstreichen und von der langen Seite straff aufrollen.

6. Formen

Die Rolle längs halbieren, sodass die Schichten sichtbar sind. Jede Hälfte locker zu einer Spirale aufrollen (Schnittfläche nach außen) und in gebutterte Mini-Cocottes setzen.

7. Stückgare

60–90 Minuten abgedeckt gehen lassen, bis der Teig sehr luftig ist.

8. Backen

170 °C Ober-/Unterhitze, 30–35 Minuten backen. Bei Bedarf locker abdecken.

9. Füllen

10–15 Minuten abkühlen lassen und anschließend füllen (z. B. Mango Curd, ca. 40–50 g pro Cruffin).