



Tomaten- Käse Brioche



Arbeitszeit: 90 Min



Koch- & Backzeit: 15 Min



Portionen: 3



Schwierigkeit: Einfach

Zutatenliste

Brioche Teig

- 1 Pck. Brioche Backmischung (Mühlenlädle)
- 65g Butter
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 15g Hefe, oder 5g Trockenhefe
- 110ml lauwarme Milch

Belag

- 1 Eigelb
- geriebener Käse
- Cherry Tomaten
- Sesam
- schwarzer Sesam/ Schwarzkümmel
- frische Petersilie
- Kräuter der Provence

Zubereitung

Die Briochemischung mit Butter, 1 Ei, 1 Eigelb, Hefe und Milch zu einem glatten Teig verarbeiten. In der Küchenmaschine 5 Min langsam mischen und 15- 20 Min auf schneller Stufe kneten, bis sich der Teig vom Rand löst. Anschließend zugedeckt 20 Min ruhen lassen, dann einmal durch kneten und erneut 20 Min ruhen lassen. Aus dem Brioche Teig 3 Teile von ca. 160g abwiegen und diese rund formen. Nochmals 15 Min abgedeckt ruhen lassen. Danach den Teig auf einer Seite mit einem Eigelb bestreichen und in Sesam mit schwarzem Sesam, oder Schwarzkümmel tauchen. Mit der flachen Hand etwas flach drücken und mittig mit dem Boden eines Glases eine Mulde formen. Abschließend 10 — 15 Min ruhen lassen. In die Mulde der Brioche Teile zuerst geriebenen Käse streuen, mit in Scheiben geschnittenen Cherry-Tomaten belegen und Kräuter der Provence darüber streuen. Natürlich können die Brioche Teilchen auch alternativ belegt werden. Bei 175°C Ober-/Unterhitze für ca. 15 Min goldbraun backen. Vor dem Servieren mit frischer Petersilie garnieren.

