Gefüllter Vanille-Brioche

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	30 Min.
Ruhezeit	1 Std. 30 Min.
Garzeit	43 Min.
Portionen	12
Gerät	Combair-Steam SL ab 2015

Pfirsichkonfitüre

150 g Pfirsiche

75 g Gelierzucker

Pfirsiche entsteinen und in Würfel schneiden, mit Gelierzucker in der Porzellanfrom mischen. Form auf dem Gitterrost in den Garraum stellen. Backen.

Dämpfen 100 °C während 10 Min.

Heissluft mit Beschwaden 150 °C während 30 Min.

Zubereiten

Form aus dem Garraum nehmen und die Masse in eine Schüssel geben. Mit dem Schwingbesen ca. 5 Minuten kräftig rühren, bis eine Bindung entsteht. Zur Seite stellen.

Vanillebackcrème

200 ml Milch

1 Vanillestängel

3 Eigelbe

40 g Zucker

1 EL Maizena

Vanillestängel aufschneiden, Mark auslösen, alle Zutaten kalt verrühren. Unter ständigem Rühren die Masse bis vors Kochen bringen. Sofort in eine Schüssel geben und kalt rühren.

Brioche

300 g Mehl

¾ TL Salz

2 EL Zucker

20 g Hefe

150 ml Milch

1 Ei

100 g Butter

Mehl und Salz in eine Schüssel geben und mischen. Restliche Zutaten beigeben, mit der Maschine 10 Minuten durchkneten, bis der Teig glatt und geschmeidig ist. Teig in einer mit einem feuchten Tuch zugedeckten Schüssel bei Raumtemperatur auf das doppelte Volumen aufgehen lassen.

1 Ei

Teig auf wenig Mehl rechteckig ca. 3 mm dick auswallen. Pfirsichkonfitüre und Vanillebackcrème darauf verteilen. Teig seitlich einschlagen und einrollen. Mit der Naht nach unten zu einem Kreis formen, in die Springform legen, mit dem verklopften Ei bestreichen.

Garraum auf 185 °C mit Profi-Backen Zopf (vor)heizen

Springform mit Brioche auf Auflage 2 auf dem Gitterrost in den vorgeheizten Garraum stellen. Backen.

Backgut einschieben

Profi-Backen Zopf 185 °C während 30 Min.

Tipps

Pfirsichkonfitüre in grösseren Mengen herstellen und heiss in Glässer füllen.

Zubehör

Porzellanform ⅓ GN

Springform, ø20 cm

Gitterrost

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	11.12.2019