

BRIOCHE «À LA REVITAL»

Zutaten für ca. 10 Stück

500 g	Haushaltmehl (bei Vollkorn 85% Ausmahlung), evtl. Dinkelmehl
1	Würfel Hefe
2 dl	Vollrahm
2 dl	Wasser
1 TL	Himalaya Salz
100 g	Butter

Zubereitung

Alles, ausser Butter, miteinander verrühren, zwei Stunden stehen lassen. Teig in zwei Stücke schneiden, die in Stücke geschnittene Butter einkneten. Teig eine Stunde gehen lassen und wieder in zwei Stücke schneiden; jedes Stück separat mit etwas Mehl nochmals gut kneten; wieder eine Stunde gehen lassen. Rolle formen, in Stücke schneiden und in gebutterte Förmchen legen.

In der Form nochmals 2 Stunden gehen lassen. Im vorgeheizten Ofen bei ca. 200 °C während 25 Minuten backen.