Brioche- Glücksschweinchen



ZUTATEN für 6 Schweinchen:
125g Milch
125g Butter handwarm
500g Weizenmehl Type 700
7g Salz
90g Zucker
42g frische Hefe
2 Eidotter
20g Rum
40g Weißwein
Abrieb einer halben Zitrone
1 Ei und ein Schuss Milch zum Bestreichen
1 EL Rosinen

Zubereitung:
Die Milch mit der Butter auf ca. 38° erwärmen. Die restlichen Teigzutaten genau einwiegen und in der Küchenmaschine ca. 10 Minuten kneten. Den Teig im Dampfgarer bei 40° für 30 Minuten gehen lassen. Für ein Schweinchen benötigt man ein Teigstück mit 100g und 3 Teigstücke mit je 20g. Alle ausgewogenen Teigstücke rundschleifen und nochmal zugedeckt für 20 Minuten gehen lassen.
Das große Teigstück mit der Hand flach drücken und mit Ei-Milch Gemisch einstreichen. Ein kleines Teigstück flach drücken und als Nase draufsetzen. Die beiden nächsten Teigstücke ebenfalls flach drücken, einmal zusammenfalten und als Ohren auf das Schweinchen Gesicht drücken. Nochmals mit Ei bestreichen, mit Rosinen, Augen und Nasenlöcher machen. Die Schweinchen auf ein Lochblech legen und vorgeheizten Combidämpfer backen.

Heißluft plus: 170° bei 40% Feuchte für 14 Minuten

Miele

SCHMÖLZER
WOHNFÜHLSTUDIO