

# Kräuterbrioche

Dauer: Aufwändig    Kategorie: Backrezepte    Saison:    Für: 1 Backform



## Zutaten

250 G	Dinkelmehl
6 EL	frische Kräuter
1 PRISE	Zucker
1 TL	Salz
0,5	Würfel Germ
130 ML	lauwarme Milch
30 G	zerlassene Butter
2	Eidotter
1	Dotter zum Bestreichen

**Verfasst von:** Salzburg schmeckt

## Zubereitung

1. Mehl mit Salz, Zucker und gehackten Kräutern in einer Schüssel vermengen.
2. Zerbröselte Germ in lauwarmen Milch auflösen.
3. Flüssigkeit, geschmolzene Butter und Dotter zugeben und den Teig ca. 5 Minuten abkneten, bis er geschmeidig ist.
4. Teig zugedeckt an einem warmen Ort mind. 30 min gehen lassen (auf doppeltes Volumen).
5. Den Teig auf leicht bemehlter Unterlage kurz durchkneten.
6. Den Teig in 3 Teile schneiden, Stränge formen und Zopf flechten.
7. Zopf in mit Backpapier ausgelegte Kastenform legen und nochmals 10 Minuten gehen lassen.
8. Mit Dotter bestreichen.
9. Auf mittlerer Schiene bei 170° C Ober-Unterhitze ca. 25 Minuten backen.
10. Kräuterbrioche auf einem Gitter auskühlen lassen.

TIPP: Man kann den Kräuterbrioche in kleinen Zöpfen auch auf Vorrat machen und ihn nach dem Überkühlen einfrieren. Kurz im Backrohr aufbacken, schmecken sie genau so fluffig und gut, wie frisch!

Salzburg  schmeckt