

BROTGENUSS

Brioche Brot



ZUTATEN (1 Brot)

2	Eier
200 ml	lauwarme Milch
2 TL	Rum
50 g	Kokosblütenzucker
1 Pck.	Vanillezucker
10 g	Trockenhefe
250 g	KOMEKO BROTGENUSS
50 g	Kartoffelmehl
½ TL	Salz
100 g	Butter (Raumtemperatur)
	Sesamkörnern



ZUBEREITUNG

1. Ein Ei trennen und das Eigelb beiseitestellen.
2. In einer Schüssel das Eiweiß mit dem anderen Ei, Milch, Rum, Kokosblütenzucker, Vanillezucker und Trockenhefe mit einem Mixer verrühren und 2 Minuten ruhen lassen.
3. **KOMEKO BROTGENUSS** Mehl, Kartoffelmehl und Salz hinzufügen und zu einem homogenen Teig verkneten, der klebrig ist.
4. Die Butter dazugeben und 10 Minuten kneten, dann an einem lauwarmen Ort ruhen lassen, bis sich das Volumen des Teigs verdoppelt hat.
5. Den Teig leicht kneten, um ihn zu entlüften, dann in eine geölte und bemehlte Kastenform (20 x 15 cm) geben. 20 Minuten gehen lassen.
6. Den Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen.
7. Den Teig mit dem Eigelb bestreichen und mit Sesamkörnern bestreuen. Dann in den vorgeheizten Backofen schieben und für 18-20 Minuten backen. Für ein ideales Backergebnis zeitgleich eine Metallschüssel mit Wasser unten in den Ofen stellen.
8. Das Brioche Brot nach dem Backen direkt aus der Form nehmen und vollständig abkühlen lassen, dann schneiden und genießen.

