Butterbrioche mit gerösteten Nüssen



Zurze it bin ich – passend zum großen Fußballevent in unserem französischen Nachbarland – irgendwie französisch eingestellt. Nach den Madeleines hatte ich riesige Lust auf eine saftige Brioche und wälzte meine Bücher. In „Süßes Paris“ von Michael Paul (Muss ich euch mal vorstellen, ein wunderschönes Buch!) wurde ich fündig: Eine Brioche Nanterre mit glänzend brauner Kruste lachte mich an.

Natürlich habe ich sie wieder abgewandelt. Statt Mehl 550 habe ich Dinkelmehl Type 630 genommen, da ich fast grundsätzlich mit Dinkel backe. Etwas weniger Butter als im Rezept habe ich auch genommen, wobei es bei dieser Menge auch schon egal ist – die Franzosen sparen mit dieser Zutat einfach gar nicht. Und da ich aus meinen Heidelberger Zeiten noch immer von den Nussbrioches aus der Bäckerei Gundel träume (gibt es am Uniplatz und etwas weiter fast am Ende der Hauptstraße beim Karlsplatz), wollte ich mich selbst mal an solch einer Variante versuchen. Süßer Hefeteig mit gerösteten Nüssen – das ist eine traumhaft leckere Nascherei. Solltet ihr mal in Heidelberg sein, denkt an meine Nussbrioche und nehmt euch mal

eine mit! =)





Französische Backwaren versetzen mich immer augenblicklich nach Paris. Diese Stadt hat für mich eine Leichtigkeit und Lebendigkeit, die sich perfekt in diesem Foto widerspiegelt, dass ich einmal auf einer Brücke bei der Ile de la Cité machen konnte. Musik hört man in dieser Stadt überall und ich finde, sie beschwingt einen, wenn man durch die Straßen schlendert und macht – sofern es gute Musik ist – die Stadt noch schöner. Dieser Musiker war gut und das Pärchen fing ganz spontan an zu tanzen. Reflexartig drückte ich auf den Auslöser und das Foto hängt nun im Großformat über unserem Esstisch und erinnert mich immer wieder an viele traumhafte Tage in meiner französischen Lieblingsmetropole.



Damit ihr euch ihren Geschmack auf die Zunge zaubern könnt, braucht ihr **für 1 Kastenform**:

250 g Mehl (Dinkel, Type 630)
2 ½ TL Trockenhefe
4 EL Zucker
½ TL Salz
4 Eier, leicht verquirlt
200 g Butter
2 EL Wasser
2 Handvoll Nüsse, grob gehackt

1 Ei zum Bestreichen

Das Wasser in eine kleine Schale geben und die Hefe darin an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich Blasen bilden.
Die gehackten Nüsse ohne Fett in einem kleinen Topf oder einer Pfanne bei mittlerer Hitze rösten, bis sich Aroma entfaltet. Sie sollten keine schwarzen Stellen bekommen.
In einer Rührschüssel Zucker, Mehl und Salz mischen. Die Hefemischung dazugeben und mit den Knethaken auf niedriger Stufe vermengen. Dann die Eier zufügen, die Masse auf niedriger Stufe mischen und dann 10 Minuten auf hoher Stufe kneten. Beginnt der Teig sich vom Schüsselrand zu lösen, nach und nach die weiche Butter zugeben und weitere 5 Minuten

kneten. Der Teig wird dann schön glänzend und elastisch, ist allerdings generell recht schwer durch die Butter und die Eier. Zum Schluss die gerösteten Nüsse unterkneten.
Die Schüssel mit einem Tuch abdecken und den Teig bei Zimmertemperatur 2 Stunden gehen lassen. Den Teig in eine gefettete Kastenform geben, glatt streichen und noch einmal zugedeckt 30 Minuten gehen lassen.
Den Ofen auf 180°C (Umluft 160°C) vorheizen. Das Ei verquirlen und die Brioche damit bestreichen. 20-25 Minuten backen, bis sie goldbraun ist. Notfalls die Stäbchenprobe machen.
Auf einem Gitter abkühlen lassen.[nurkochen]



Die Brioche ist perfekt für ein süßes Frühstück mit Konfitüre. Selbst ich lasse da die Butter weg, denn es ist genug davon im Teig. ;)

Habt ein genussreiches Wochenende und lasst es euch gut gehen bei dem herrlichen Wetter, das angekündigt ist!
Eure Judith


Naschkatze