

Locker und leicht

FÜR DIE HERSTELLUNG VON BRIOCHE SIND KOMPETENZ, SORGFALT UND ERFAHRUNG NÖTIG. DIESES HOCHWERTIGE GEBÄCK, DAS SICH DURCH EINE ZARTE, ELASTISCHE KRUME AUSZEICHNET, IST DESHALB IDEAL, UM SICH ALS HANDWERKLICHER FACHBETRIEB ZU PROFILIEREN.

Die Brioche ist ein erlesenes Tafelgebäck aus einem ei- und butter- bzw. fettreichen Hefeteig, das ursprünglich aus Frankreich stammt. Inzwischen ist es auch in Deutschland, der Schweiz und Österreich bekannt, wo man unter Brioche ein mit Ei bestrichenes und mit Hagelzucker bestreutes Weißgebäck versteht. Es ist in verschiedenen Größen und Formen erhältlich und besteht klassischerweise aus zwei unterschiedlich großen, aufeinander gesetzten Teigkugeln. Typisch für die Brioche sind heute meist ein geriffelter Kragen und ein kleiner runder Teigknopf auf der Oberseite, diese so genannte Pariser Form entstand dort aber erst im 19. Jahrhundert. Erste Belege für das Wort Brioche finden sich allerdings schon im Frankreich des 15. Jahrhunderts,

das älteste, erhalten gebliebene Rezept stammt aus dem Jahr 1742. Vermutlich ist der Gebäckname abgeleitet von „brier“, einer Dialektform von „broyer“, was sowohl „zerdrücken“ oder „zerstampfen“ bedeuten kann, jedoch auch das Ausrollen eines Teigs mit einem Nudelholz bezeichnet. Der Ursprungsort der Brioche liegt wahrscheinlich in der Normandie, die schon im Mittelalter für die Qualität ihrer Butter bekannt war.

Gehaltvoller Hefeteig

Brioche bestehen aus einem Hefefeinteig mit hohem Fett- und Vollei- bzw. Eigelbanteil. Der Fettanteil kann dabei zwischen 100-300 g je kg Mehl und der Zuckeranteil zwischen 60 und 200 g je kg Mehl variieren. Ist der Teig aus allen Zutaten fer-

tig geknetet, sollte er bei direkter Führung 20 Min. Teigruhe erhalten, dann leicht zusammen geschlagen werden und weitere 10 Min. Teigruhe bekommen, bevor man ihn ein zweites Mal zusammenschlägt und aufarbeitet. Falls möglich, sollte man den Teig jedoch nach dem Kneten über Nacht (ca. 12 Std.) bei ca. +2 °C in die Kühlung stellen, damit sich das Aroma besonders gut entwickeln kann. Dazu ist allerdings eine etwas niedrigere Teigtemperatur von ca. 21 °C erforderlich, damit die Hefe nur verzögert anspringt und ihre Stoffwechsellätigkeit verlangsamt ist. Vor der Aufarbeitung ist es wichtig die Briocheformen gründlich einzufetten, damit sich das fertige Gebäck später gut löst. Für klassische Brioche in der sog. Pariser Form wiegt man dann 1.800 g schwere

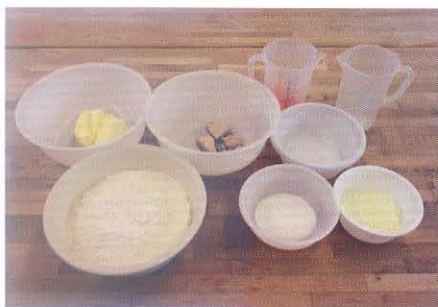
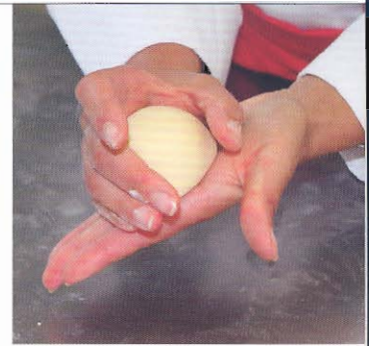
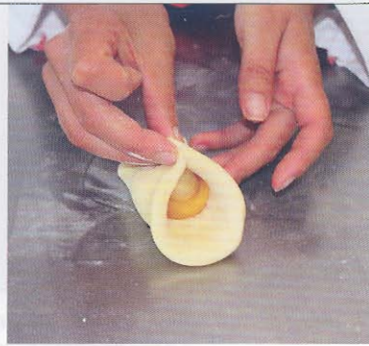


Bild links: Die Basiszutaten für den Brioche Teig der Gewerbeschule Durlach sind Weizenmehl Type 550, Zucker, Fett, Eigelb, Salz, Hefe, Milchpulver und Wasser. Bild Mitte und rechts: Man kann den Brioche Teig entweder direkt führen (l.) und nach 20 Min. Ruhezeit aufarbeiten, oder ihn kälter halten und erst über Nacht in die Kühlung stellen (r.).



Für süße Brioche werden die Teigstücke ausgerollt und in der Mitte mit einer kleinen Kugel aus Marzipanrohmasse sowie einer halben Aprikose belegt. Dann an allen Seiten die Ecken nach innen klappen, das Teigpäckchen zu einer Kugel formen und mit dem Schluss nach unten in die Form legen.

Teigstücke ab, wirkt sie rund und lässt sie von der Tellerschleifmaschine in 30 runde Teiglinge teilen. Für die anschließende manuelle Aufarbeitung haben sich für Daniela Volk, Konditormeisterin und Fachlehrerin an der Gewerbeschule Durchlach in Karlsruhe, drei Varianten bewährt:

1. Das Teigstück in die Form legen, nach 10 Min. einen kleinen Ausstecher gründlich in geschmacksneutrales Erdnussfett tauchen und mittig etwa 3/4 tief in das Teigstück drücken.
2. Vom Teigstück mit der Handkante, wie bei der Aufarbeitung von Stutenkerlen bzw. Weckmännern, einen kleinen Knopf abrollen, bis dieser am „seidenen Faden“ hängt. Dann das Teigstück in die Form legen und mittig eine Vertiefung hineindrücken, mit Ei abstreichen und den Knopf hineinsetzen.
3. Das Teigstück in die Form legen und mittig eine Vertiefung hineindrücken. Dann ein weiteres, kleines Teigstück zu einer Kugel formen, die Vertiefung mit Ei abstreichen und die Kugel hineinlegen.

Nach Erreichen der 3/4 Gare die Teiglinge bei Raumtemperatur etwas absteifen lassen und dann gründlich aber vorsichtig mit Ei abstreichen. Nach dem Einschließen keinen Schwaden geben, sonst spült der Dampf die Eistreiche ab und das fertige Gebäck sieht matt aus und glänzt nicht. Die Brioche werden heiß und hell gebacken. Formfehler entstehen meist durch zu weichen Teig oder Übergare, bei einem zu geringen Gebäckvolumen war oft der Teig zu fest und die Ursachen für Struktur- oder Geschmacksfehler sind häufig ein zu kalter Ofen oder eine zu lange Backzeit.

Ein Teig für viele Gebäckideen

Brioche-Teig enthält relativ wenig Zucker, aber wie ein Brotteig 2 % Salz, darum lässt er sich flexibel zu zahlreichen süßen oder pikanten Varianten aufarbeiten, ohne die Rezeptur verändern zu müssen. Der Phantasie sind dabei keine Grenzen gesetzt, für süße Brioche kann man z.B. die Teigstücke ausrollen, das Streumehl abfeigen, eine halbe Aprikose auflegen und ei-

ne kleine, 10 g schwere Kugel aus Marzipanrohmasse hinein geben. Dann an allen Seiten die Ecken des Teigstücks nach innen klappen, das entstandene Päckchen zu einer Kugel formen und mit dem Schluss nach unten in die Form legen. Weil sich bei dieser Variante kein Loch in den Teig drücken lässt, hat das fertige Gebäck keinen Knopf.

Eine Idee für eine pikante Brioche ist es klein geschnittenen Schinkenspeck und gehackte Nüsse kurz unter den Teig laufen zu lassen. Bei 420 g Teigeinwaage für eine größere Brioche bieten sich als Richtwert 50 g Walnüsse und 70 g gewürfelter Speck an. Das Teigstück dann zu einem langen Strang rollen und in sieben etwa gleich große Stücke teilen. Die



Eine Brioche für eine größere, konische Form besteht aus sieben gleich großen, kegelförmigen Teigstücken. Sechs davon legt man ringförmig in die Backform und platziert das siebte Stück als Knopf in der Mitte.

Legendärer Ratschlag

Als man der französischen Königin Marie Antoinette berichtete, dass die Ärmsten ihrer Untertanen Hunger leiden würden, soll sie angeblich gesagt haben „Wenn sie kein Brot mehr haben, sollen sie doch Brioche essen“ („S'ils n'ont plus de pain, qu'ils mangent de la brioche.“). Inzwischen ist aber erwiesen, dass der Schriftsteller Jean-Jacques Rousseau diesen Ausspruch bereits 1766 in seinen „Confessions“ (sprich Bekenntnissen) veröffentlicht hat. Bis zur Revolution sollte es da aber noch einige Jahre dauern und Marie Antoinette war zu dieser Zeit erst 10 Jahre alt. Zudem soll das dazugehörige Ereignis bereits Jahre früher stattgefunden haben und außerdem ist die häufige Übersetzung von Brioche mit „Kuchen“ in diesem Zitat historisch nicht korrekt, denn das entsprechende Gebäck enthielt im 18. Jahrhundert noch sehr wenig Butter und Zucker, so dass es eher dem heutigen Weißbrot entsprach.

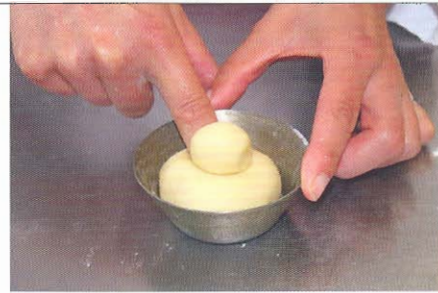
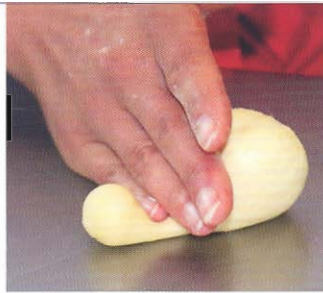
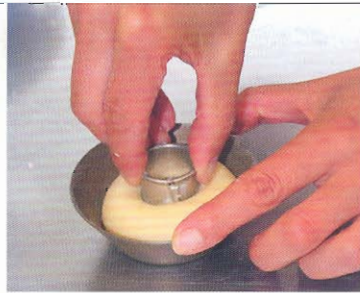


Bild 1: Für die klassische Brioche wiegt Fachlehrerin Daniela Volk eine 1.800 g schwere Presse ab, rollt sie flach und lässt sie von der Tellerschleifmaschine in 30 Teigstücke teilen. Bild z.v.l.: Die einfachste Aufarbeitung der Brioche erfolgt mit einem kleinen Ausstecher, der nach 10 Min. Stückgare mittig etwa 3/4 tief in den Teig gedrückt wird und so den Knopf formt. Bild z.v.r. und r.: Man kann vom Teigstück auch mit der Handkante einen kleinen Knopf abrollen, dann mittig eine Vertiefung in die Brioche drücken, sie mit Ei abstreichen und den Knopf hineinsetzen.

einzelnen Stücke kegelförmig aufarbeiten, sechs davon ringförmig in die Form legen und das siebte Stück abschließend als großen Knopf in der Mitte platzieren. Würde man die Teigstücke zu Kugeln formen, würden sie dagegen nicht richtig in die konische Form passen, die nach unten hin schmaler wird.

Am besten schmeckt die Brioche entweder frisch und warm direkt aus dem Ofen, oder erst am nächsten Tag, wenn sie ihr volles Aroma entfaltet hat. Franzosen essen das Hefengebäck traditionell zum Frühstück mit Marmelade, Butter oder auch einer süßen bzw. pikanten Füllung. Größere Brioche werden in Scheiben geschnitten und ganz nach Geschmack belegt. Die Scheiben kann man auch zuvor anrösten.

Mit einem üppigen Belag, etwa aus Lachsforelle und Brunnenkresse, lassen sie sich dann sogar als Hauptgang servieren.

Brioche Vendéenne

In Karlsruher Konditoreien ist die Brioche recht verbreitet, wie Daniela Volk weiß, eine ganz besondere regionale Variante des Gebäcks gibt es dort allerdings nicht. Die Brioche Vendéenne dürfen nur Betriebe aus der namensgebenden Vendée, einer Region an der französischen Atlantikküste, und den Nachbardepartements herstellen. Statistiken zufolge entfallen auf dieses geflochtene Gebäck 11 % des französischen Feingebäckmarktes und 17 % des entsprechenden Brioche-Marktes, was rund 15.000 Tonnen entspricht.

Ursprünglich gab es diese handgeflochtene, mindestens 300 g schwere Brioche in runder, ovaler oder viereckiger Form aber nur zu Ostern. Denn früher bestand

der Brauch zu Ostern und zu Hochzeiten einen Kuchen („Osterbrioche“, „Brautkuchen“) mit viel Eiern und Zucker zu backen. Dabei verwendete man mehr Zucker als in anderen Brioche, weil die Leute nach den Entbehrungen der Winterzeit, in der sie sich hauptsächlich von wenig geschmackvollem Graubrot ernährt hatten, Lust auf Kuchen mit festlichem Charakter hatten.

Bis heute enthält der Teig viel Zucker und Ei. Das fertige, mit einer Spirituose oder einer Vanille- oder Orangenblütennote aromatisierte Gebäck duftet zudem nach Butter und die gelbe Krume mit einer feinen Wabenstruktur hat eine luftig-feste, auf der Zunge schmelzende Textur. Das verwendete Mehl muss einen Gesamtproteingehalt von mindestens 10,5 % aufweisen, diese Eigenschaft erfüllt nur der Brotweizen aus den französischen Anbaugebieten Zentrum, Pays de la Loire, Bretagne, Normandie und

Rezeptur Brioche (TA 150)

Zur Herstellung werden anteilig folgende Zutaten verwendet:

| | |
|---------------------|----------|
| Weizenmehl Type 550 | 1,200 kg |
| Zucker | 0,072 kg |
| Fett | 0,360 kg |
| Eigelb | 0,240 kg |
| Salz | 0,024 kg |
| Hefe | 0,096 kg |
| Milchpulver | 0,060 kg |
| Wasser | 0,360 l |

Knetzeit: 6 Min.

TT: 25-26 °C

TR: 20 Min.

Backtemperatur: 210 °C

Backzeit: kleine Brioche (Pariser Form) 15 Min.

große Brioche 30 Min, jeweils bei offenem Zug und ohne Schwaden

(Quelle: Gewerbeschule Durlach, Karlsruhe)

Brioche Vendéenne

Zur Herstellung werden anteilig folgende Zutaten verwendet:

45-55 % Weizenmehl

Sauerteig

mindestens 14 % frische Eier oder frisches Flüssigvollei mit mindestens 22 % Trockenmasse

mindestens 12,5 % Frischbutter oder Butterkonzentrat

mindestens 9 % Saccharose und/oder Invertzucker

maximal 2 % Backhefe

mindestens 0,5 % Spirituosen (z.B. „Eau de vie“, Rum oder Cognac,

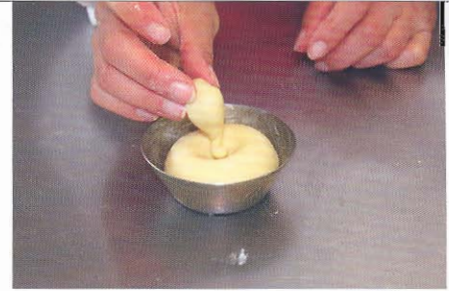
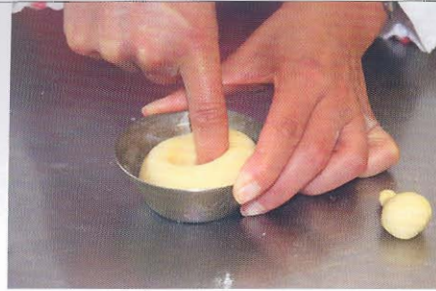
nicht denaturiert, mit mindestens 44 % Alkohol)

0,8 bis 1 % Salz

maximal 8 % Wasser und/oder frische, pasteurisierte oder ultrahoherhitze Milch

Aroma (Vanille- oder Orangenblüte)

(Quelle: C 187/2 DE Amtsblatt der Europäischen Union 7.8.2003)



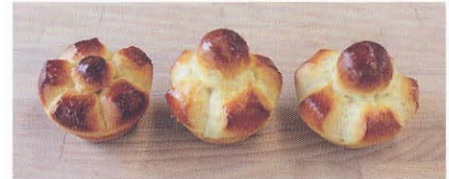
Bei einer weiteren Aufbereitungsvariante wird eine separate kleine Teigkugel zum Knopf geformt und dann in die in den Teigling gedrückte Vertiefung gelegt.

Poitou-Charentes sowie aus der Beauce und der Brie. Eine direkte Teigführung ist nicht möglich, stattdessen folgt auf die Knetung eine lange Gärphase, die so genannte „pousse“, die sich in zwei Varianten etabliert hat:

- Die „pousse directe“ umfasst eine mindestens vierstündige Lagerphase bei Raumtemperatur.
- Die „pousse dirigée“ („kontrollierte Gärung“) dauert bei niedriger Lager-temperatur maximal 24 Stunden und wird von handwerklichen Betrieben aus Gründen der Arbeitsorganisation bevorzugt. Die Ruhezeit unterteilt sich dabei wiederum in zwei Phasen:
 - in der so genannten „pointage“ entwickeln sich die besonderen Aromen,

- in der so genannten „apprêt“ bildet sich durch das entstehende Kohlendioxid die für die Brioche Vendéenne charakteristische luftige Teigstruktur heraus.

Die langsame Gärung in der ersten Phase („pointage“) löst der Sauerteiganteil bzw. die darin enthaltenen, aktivierten Milchsäurebakterien aus. In der zweiten Phase („apprêt“) beschleunigt die zum Sauerteig hinzukommende Backhefe die Gärung und verleiht der Briochekrume ihre lockere Konsistenz. Die gleichzeitige Verwendung von Sauerteig und Hefe führt zu einer ausgewogenen Teigentwicklung (zunächst langsam, dann kräftig) und damit zu einer luftigen, nicht trockenen und bissfesten Krume. Neben dem Gärprozess unterstützt auch die



Hier sieht man (v.l.n.r.) das Ergebnis der drei Aufbereitungsvarianten: den mit einem Ausstecher erzeugten Knopf, den abgeteilten Knopf und den separat geformten Knopf.

Zugabe von Milch die ganz besondere zart-schmelzende Textur.

Durch die Gesamtgärdauer und das Aufeinanderfolgen der beiden Gärphasen unterscheidet sich die Brioche Vendéenne von anderen Brioche-Typen. Außerdem ist für den hohen Fettanteil ausschließlich die Verwendung von Butter zugelassen. Mit Eidotter bestrichen wird die Brioche Vendéenne zwischen 20 und 45 Minuten bei niedriger Temperatur gebacken, damit es trotz des hohen Zuckergehalts nicht zu einer Karamellbildung kommt und die Kruste goldgelb bleibt. Dabei sind nur Tunnel- oder „Sohle“-Öfen erlaubt, jedoch keine Dreh- und Umwälzöfen.

Verpackt in eine durchsichtige, geschlossene Tüte behält die Brioche bei trockener und vor Sonnenlicht geschützter Lagerung sehr lange ihre Frische. Die Verfallszeit beträgt 21 Tage für ganze Brioches, 19 Tage in geschnittenem Zustand und 5 Tage für besonders angefertigte mehrere Kilogramm wiegende Varianten. Die Auslieferung über mehr als 80 km hat in Kühlfahrzeugen zu erfolgen.

sts/schuetter@backmedia.info/0234 915271-71

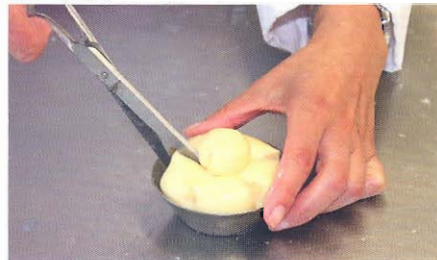
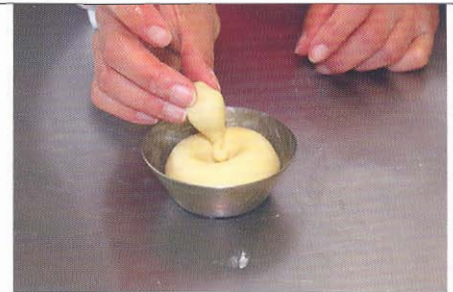
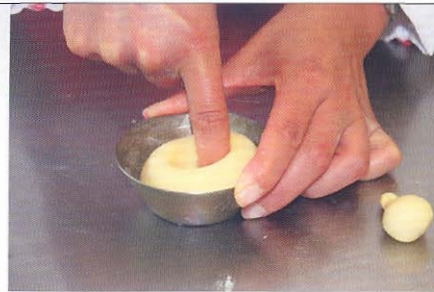


Bild l.o.: Um die Aufarbeitung von größeren Brioches zu vereinfachen, lässt sich die Gebäckform abwandeln. Wie bei der Wirklingsmethode zur Toastherstellung kann man z.B. einfach acht Teigstücke in zwei Reihen in eine rechteckige Backform legen. Bild l.u.: Die Eistreiche sollte nicht auf den Rand der Form laufen, sonst lassen sich die Brioches nach dem Backen nicht mehr problemlos auslösen. Bild r.o.: Die klassische Brioche vor dem Einschießen mit einer Schere fünf Mal in gleichmäßigen Abständen etwa 1/3 tief einschneiden, damit sie im Ofen schön aufreißt. Bild r.u.: Damit die Brioche beim Ausdampfen nicht schwitzt, Feuchtigkeit zieht und dadurch weich wird, sollte man sie sofort nach dem Ausbacken aus der Metallform lösen.



Bei einer weiteren Aufarbeitungsvariante wird eine separate kleine Teigkugel zum Knopf geformt und dann in die in den Teigling gedrückte Vertiefung gelegt.

Poitou-Charentes sowie aus der Beauce und der Brie. Eine direkte Teigführung ist nicht möglich, stattdessen folgt auf die Knetung eine lange Gärphase, die so genannte „pousse“, die sich in zwei Varianten etabliert hat:

- Die „pousse directe“ umfasst eine mindestens vierstündige Lagerphase bei Raumtemperatur.
- Die „pousse dirigée“ („kontrollierte Gärung“) dauert bei niedriger Lager-temperatur maximal 24 Stunden und wird von handwerklichen Betrieben aus Gründen der Arbeitsorganisation bevorzugt. Die Ruhezeit unterteilt sich dabei wiederum in zwei Phasen:
 - in der so genannten „pointage“ entwickeln sich die besonderen Aromen,

- in der so genannten „apprêt“ bildet sich durch das entstehende Kohlen-dioxid die für die Brioche Vendéenne charakteristische luftige Teigstruktur heraus.

Die langsame Gärung in der ersten Phase („pointage“) löst der Sauerteiganteil bzw. die darin enthaltenen, aktivierten Milchsäurebakterien aus. In der zweiten Phase („apprêt“) beschleunigt die zum Sauerteig hinzukommende Backhefe die Gärung und verleiht der Briochekrume ihre lockere Konsistenz. Die gleichzeitige Verwendung von Sauerteig und Hefe führt zu einer ausgewogenen Teigentwicklung (zunächst langsam, dann kräftig) und damit zu einer luftigen, nicht trockenen und bissfesten Krume. Neben dem Gärprozess unterstützt auch die



Hier sieht man (v.l.n.r.) das Ergebnis der drei Aufarbeitungsvarianten: den mit einem Ausstecher erzeugten Knopf, den abgeteilten Knopf und den separat geformten Knopf.

Zugabe von Milch die ganz besondere zart-schmelzende Textur.

Durch die Gesamtgärdauer und das Aufeinanderfolgen der beiden Gärphasen unterscheidet sich die Brioche Vendéenne von anderen Brioche-Typen. Außerdem ist für den hohen Fettanteil ausschließlich die Verwendung von Butter zugelassen. Mit Eidotter bestrichen wird die Brioche Vendéenne zwischen 20 und 45 Minuten bei niedriger Temperatur gebacken, damit es trotz des hohen Zuckergehalts nicht zu einer Karamellbildung kommt und die Kruste goldgelb bleibt. Dabei sind nur Tunnel- oder „Sohle“-Öfen erlaubt, jedoch keine Dreh- und Umwälzöfen.

Verpackt in eine durchsichtige, geschlossene Tüte behält die Brioche bei trockener und vor Sonnenlicht geschützter Lagerung sehr lange ihre Frische. Die Verfallszeit beträgt 21 Tage für ganze Brioche, 19 Tage in geschnittenem Zustand und 5 Tage für besonders angefertigte mehrere Kilogramm wiegende Varianten. Die Auslieferung über mehr als 80 km hat in Kühl-fahrzeugen zu erfolgen.

sts/schuetter@backmedia.info/0234 915271-71

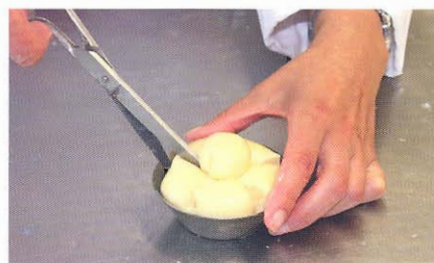


Bild l.o.: Um die Aufarbeitung von größeren Brioche zu vereinfachen, lässt sich die Gebäckform abwandeln. Wie bei der Wirklingsmethode zur Toasterherstellung kann man z.B. einfach acht Teigstücke in zwei Reihen in eine rechteckige Backform legen. Bild l.u.: Die Eistreiche sollte nicht auf den Rand der Form laufen, sonst lassen sich die Brioche nach dem Backen nicht mehr problemlos auslösen. Bild r.o.: Die klassische Brioche vor dem Einschleifen mit einer Schere fünf Mal in gleichmäßigen Abständen etwa 1/3 tief einschneiden, damit sie im Ofen schön aufreißt. Bild r.u.: Damit die Brioche beim Ausdampfen nicht schwitzt, Feuchtigkeit zieht und dadurch weich wird, sollte man sie sofort nach dem Ausbacken aus der Metallform lösen.