

.....  
**NOROHY** 

· VANILLE MIT MUT UND ENGAGEMENT ·

## VANILLE-HIMBEER-BRIOCHE GOBA



FÜR 6 WÜRFEL

## VANILLE-BRIOCHE-TEIG

|  |       |
|--|-------|
| Mehl T812.....                                       | 480 g |
| Mehl T550 .....                                      | 480 g |
| Ei .....   | 385 g |
| Ultrahoherhitzte Vollmilch.....                      | 210 g |
| Salz .....   | 20 g  |
| Bio-Hefe.....  | 34 g  |
| Zucker .....   | 135 g |
| Tourierbutter 84%.....                               | 340 g |
| <b>NOROHY</b> Bio-Vanillepulver aus Madagaskar ..... | 12 g  |

Kalte Eier **verwenden**. Alle Zutaten außer der Butter ca. 5 Minuten mit der Hand **kneten**.

Mit dem Rührgerät 10 Min. lang auf Stufe 2 **kneten**. Nach und nach die Butter **hinzufügen**, bis sich der Teig vom Rand löst. Nach dem Kneten muss der Teig eine Temperatur von 24°C haben. 2 Stunden bei Zimmertemperatur **gehen lassen**. Den Teig **einschlagen**, dann auf einem Backblech **ausrollen** und mit Frischhaltefolie bedecken. **Kalt stellen**.

Teigstücke **ausstechen**, zu **Kugeln formen** oder je nach Bedarf eine andere Form **wählen**. 2 Stunden bei 25°C **gehen lassen**.

## VANILLE-HIMBEER-BRIOCHE

|                                   |        |
|-----------------------------------|--------|
| Vanille-Brioche.....              | 2100 g |
| <b>INSPIRATION</b> Himbeere ..... | 300 g  |

Die Schokolade Inspiration Himbeere leicht **mixen**, um gleichmäßig große Stücke zu **erhalten**.

Die Würfelformen **vorbereiten** und dafür mit Backpapier auskleiden. **Einfetten** sowie mit Zucker und Vanillepulver **bestreuen**.

300g Briocheteig **abwiegen** und 50g Inspiration hinzufügen. **Zu Kugeln formen** und in die Formen **geben**. Etwa 2 Stunden bei 25°C **gehen lassen**, dann 40–50 Min. bei 165°C backen.



### EIN PAAR WORTE ZUM REZEPT

*Eine überraschend köstliche Brioche, die die säuerlichen Noten von Himbeeren und das süße Aroma der Vanille miteinander verbindet.*

