

thermomix
VORWERK



16



Schwierigkeitsgrad
medium



Arbeitszeit
30 Min.



Gesamtzeit
7 Std.



Portionen
10 Stück

Zutaten

320 g Joghurt, 3,5% Fett

60 g Zucker

5 g frische Hefe

500 g Weizenmehl Type 550
und etwas mehr zum
Bemehlen

80 g Butter, in Stücken,
und etwas mehr zum
Einfetten

1 Prise Salz

1250 g Wasser




30 g Zitronensaft


1 Eigelb

2 EL Milch

Joghurt-
Brioche-
Röllchen



- 1.** Joghurt, Zucker und Hefe in den Mixtopf geben und **2 Min./37°C/Stufe 2** erwärmen.
- 2.** Mehl, Butter und Salz zugeben und **Teig**  **/3 Min.** kneten. In dieser Zeit Varoma-Behälter mit Backpapier auslegen. Teig mit den Händen zu einer Kugel formen und in den Varoma-Behälter geben.
- 3.** 1000 g Wasser in den Mixtopf geben und **Vorspülen**  **/Teig.** Mixtopf leeren.
- 4.** 250 g Wasser und Zitronensaft in den Mixtopf geben, Varoma aufsetzen und **Fermentieren**  **/4 Std./37°C.** Varoma absetzen, Mixtopf leeren und eine rechteckige Auflaufform (ca. 24 x 30 cm) einfetten.
- 5.** Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche in 10 Stücke teilen und jedes Teigstück quadratisch (12 cm) ausrollen. Teigquadrate jeweils locker aufrollen, mit der Naht nach unten in die vorbereitete Backform geben und mit einem Geschirrtuch abgedeckt an einem warmen Ort 2 Stunden gehen lassen. Am Ende dieser Zeit Backofen auf 170°C vorheizen.
- 6.** Eigelb mit Milch verquirlen, die Brioche-Röllchen damit bestreichen und 20-25 Minuten (170°C) backen. Am Ende dieser Zeit mit dem Rezept fortfahren.
- 7.** Butter in den Mixtopf geben und **2 Min./50°C/Stufe 1** schmelzen. Joghurt-Brioche-Röllchen leicht abkühlen lassen, mit der geschmolzenen Butter bestreichen und servieren.



Bei diesem Rezept
kannst du die Por-
tionen anpassen.
Schon probiert?

Für weitere
Rezeptideen
mit den Modi
**melde dich
bei mir.**

thermomix
VORWERK