

# Bio Brioche Kipferl

Menge für 12 Brioche Kipferl



**Knetzeit:** 3 Minuten langsam, 10 Minuten intensiver,  
Gesamt 13 Minuten

**Teigruhe nach dem Kneten:** 20 Minuten + 15 Minuten

**Gehzeit vor dem Backen:** ca. 30-45 Minuten

**Backzeit:** ca. 14-16 Minuten bei 175°C Heißluft  
(mit ganz leicht geöffneter Backofentür)

**Miele Combidampfgarer & Klimagarer:** Kein Dampf beim  
Backen, Anleitung wie oben



## ZUTATEN

- 190g Milch 38°C
- 90g Butter
- 500g Weizenmehl Type 480 Universal
- 7g Salz
- 75g Feinkristallzucker
- 10g Rum (38%)
- 2 Eigelb (Dotter)
- 42g frische Hefe (1 Würfel)
- Abrieb einer halben Bio Zitrone und Bio Orange (Schale zum Verzehr geeignet)
- 1 Ei (Größe M) zum Bestreichen
- Etwas Hagelzucker



Bio Backzutaten und Zubehör finden  
Sie auf [www.derbackprofi-shop.at](http://www.derbackprofi-shop.at)

## ZUBEREITUNG

1. Milch und Butter gemeinsam erwärmen auf ca. 38°C.
2. Die restlichen Zutaten einwiegen und den Teig wie angegeben kneten.
3. Den Teig nach dem Kneten abdecken und am besten im Backofen 20 Minuten bei ca. 40°C rasten lassen.
4. Nach der Gehzeit den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und Teigstücke zu je ca. 70g auswiegen.
5. Die Teigstücke dann rund formen (Schleifen), abdecken und nochmals ca. 15 Minuten rasten lassen.
6. Die Teigkugeln nun etwas flach drücken, einmal von oben und einmal von unten einschlagen, und daraus einen Teigstrang mit einer Länge von etwa 10-12 Zentimeter formen.
7. Aus dem Teigstrang ein Kipferl formen, und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Beim Wegsetzen der Kipferl unbedingt darauf achten, dass die Naht, sprich der Schluss am Boden ist.
8. Nach dem Formen die Kipferl leicht mit Wasser befeuchten, und am besten im Backofen bei 40°C aufgehen lassen. In der Zwischenzeit immer wieder leicht befeuchten, dass die Teigoberfläche nicht austrocknet.
9. Wenn die Kipferl gut aufgegangen sind, aus dem Backofen geben und diesen auf 175°C Heißluft vorheizen.
10. Vor dem Backen werden die Brioche Kipferl gut mit verquirltem Ei bestrichen und mit Hagelzucker bestreut.
11. In den Backofen schieben, und auf mittlerer Schiene backen. Wenn möglich, mit ganz leicht geöffneter Backofentüre (Gabel oder Löffel zwischen die Backofentüre stecken, dass diese einen sehr kleinen Spalt geöffnet ist) backen.
12. Nach dem Backen auf einem Küchenrost auskühlen lassen.

Zum online  
Rezept:

