

# OLIVENÖL BRIOCHE

CLAUDIO PERRANDO'S FLAUMIGES BRIOCHEREZEPT MIT VIEL OLIVENÖL



## STÜCK

3 à 400g



## ZUBEREITUNGSZEIT GESAMT

33 Stunden



## ZEIT AM BACKTAG

4 Stunden



## SCHWIERIGKEITSGRAD

2 / 3

## ZUTATEN

### WEIZENVORTEIG - POOLISH

100g Weizenmehl 700  
100g Wasser (20°C)  
1g Backhefe

### HAUPTTEIG

reifes Poolish  
390g Weizenmehl 700  
250g Vollei  
85g Zucker  
10g Salz  
5g Vanillezucker  
3g Backhefe  
270g Olivenöl

## 1. WEIZENVORTEIG - POOLISH

Für das Poolish Weizenmehl, Wasser und Hefe in einer Schüssel verrühren, gut durchmischen und zugedeckt bei Raumtemperatur für 10-12 Stunden reifen lassen.

## 2. HAUPTTEIG

Für den Hauptteig das reife Poolish, Eier, Weizenmehl, Hefe, Zucker, Vanillezucker in eine Schüssel geben und für 6 Minuten langsam mischen. Nach den ersten 6 Minuten das Salz hinzufügen und etwas schneller auskneten. Hat sich die Glutenstruktur durch das Mischen schon gut entwickelt, kann das Olivenöl schluckweise hinzugegeben werden und der Teig vollständig ausgemischt werden. Den fertigen Teig in eine geölte Teigwanne geben, bei Raumtemperatur für 1,5 Stunden anspringen lassen, danach einmal zusammenfalten und für weitere 16-18h im Kühlschrank reifen lassen.

### Aufbereitung

Den reifen Teig aus dem Kühlschrank nehmen, 200g schwere Stücken abstechen und zu runden Teiglingen schleifen. Jeweils 2 Stück in eine Backform geben und für ca. 3 Stunden aufgehen lassen, bis sich das Volumen zumindest verdoppelt hat.

### Backen

Die gut aufgegangenen Brioche nun vorsichtig mit Ei bestreichen, mit Hagelzucker bestreuen und in den auf 160°C vorgeheizten Ofen für ca. 30 Minuten goldbraun backen.

### Hard Facts Hauptteig



Teigtemperatur 25-27°C



Teigruhe 1,5h + 18h



Backtemperatur 160°C



Backdauer 25-30 min