

Leoparden-Brioche

14 Portionen



aufwändig

● bis zu 50 Min.



Zutaten:

Germteig:

400 g glattes Mehl
1 Pck. Dr. Oetker Germ
60 g gesiebter Staubzucker
1 KL Dr. Oetker Bourbon Vanille
Extrakt
2 EL lauwarmes Wasser
1 Dotter (Größe M)
½ KL Salz
180 ml Milch
80 g flüssige Butter

Dunkelbrauner Germteig:

3 EL Backkakao
2 EL Milch

Hellbrauner Germteig:

½ EL Backkakao
1000 ml Milch

1 Germteig:

Das Mehl in eine Rührschüssel sieben und mit der Germ gut vermischen. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. Den Teig halbieren und eine Teighälfte nochmals halbieren.

2 Dunkelbrauner und hellbrauner Germteig:

Die beiden kleinen Germteige jeweils mit Kakao und Milch zu einem dunkelbraunen und einem hellbraunen Teig verkneten.

3 Die Teige zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis sie doppelt so hoch sind.

- 4 Die Teige nach dem Gehen zusammenstoßen (flach drücken und von links und rechts zur Mitte hin einschlagen) zu Rollen formen und jede Teigrolle in 8 Stücke schneiden. Die dunklen Teigstücke zu Rollen formen (30 cm lang). Die hellbraunen Teigstücke zu Rollen formen und flach ausrollen. Die dunklen Rollen im hellbraunen Teig einschlagen. Die hellen Teigstücke ausrollen und die Teigrollen damit einwickeln. Die Teigrollen in eine befettete Kastenform (10 x 30 cm) geben und zugedeckt ca. 20 Min. rasten lassen.



Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 35 Minuten

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Ungekühlt und mit einem Küchentuch abgedeckt ist der Leoparden-Brioche ca. 3 Tage haltbar.