

In Deutschland dominieren industriell hergestellte Brioche. Vor rund zwei Jahren eingeführt, haben sie als ganzer Laib oder geschnitten inzwischen erhebliche Bedeutung im Brotregal erlangt. Die meisten Produkte stammen aus Frankreich oder den Niederlanden, sind häufig stark aromatisiert und mit Farbstoff. Geschmacklich sind die meisten der angebotenen Produkte problemlos zu übertrumpfen. Der Markt der industriell hergestellten Brioche in Deutschland wird auf deutlich mehr als 5 Mio. Euro zu Fabrikabgabepreisen geschätzt.



## Rezept

» **ZUTATEN:** 10 kg Mehl, 0,2 kg Salz, 1,5 kg Zucker, 5 kg Vollei, 0,5 kg Hefe, 3 kg temperierte Butter.

» **VERARBEITUNG:** Im Spiralknetter 5 Min. im 1. Gang, 10 Minuten im 2. Gang. Knettemperatur 25 °C (nicht überschreiten!). Dann temperierte Butter in kleinen Stücken einarbeiten: 5 Min. im 1., dann 10 Min. im 2. Gang (25°C). Der Teig muss elastisch und geschmeidig sein.

In mehreren Stücken in Bottichen bei +3 °C über Nacht ruhen lassen. Am folgenden Tag abwiegen, zu Laiben, Kugeln oder Zöpfen formen und nach maximal 3 Stunden Stückgare bei mittlerer Hitze abbacken. «

Quelle: Institut BiCége in Toulouse



Der Klassiker: Die Brioche – verzehrt mit leicht gesalzener Butter und einem erstklassigen Fruchtgelee ein irdischer Ableger des Schlaraffenlands.

## Maß aller Dinge: Die Qualität der Brioche

Wer's mit der Qualität der Brioche nicht hält, der taugt auch sonst nix. So oder so ähnlich zieht man nicht nur in den Ländern wie Frankreich, Österreich und die Schweiz, in denen das süße Gebäck Tradition ist, seine Schlüsse. So sang 1960 Peter Alexander in seinem Schlager «Verliebte muss man gar nicht erst in Stimmung bringen»: „Das Lokal, so von mehreren Seiten gesehn, macht den Eindruck, als hätt' es viel Pleiten gesehn. Die Brioche wirken alt, schon von weitem gesehn...“

# Gebäck mit Köpfchen

*Brioche sind klassische Feingebäcke, wie erfunden für die handwerkliche Profilierung über Qualität. Der Traum aller Genuss-Frühstücker und Nachmittagszumkaffeimbiss-Liebhaber. In Deutschland ist das Segment bislang die Domäne importierter Industrieware.*

Die Herkunft der Brioche ist umstritten. Manche Franzosen glauben, sie komme aus der Landschaft Brie (bei Paris), andere behaupten, der Name komme vom altnormannischen Verb *brier* (= zerstoßen, den Teig brechen). Jedenfalls dient sie seit Jahrhunderten als Backwerk, das zunächst zur Kommunion und später auch zu anderen Familienfesten mit Gästen und Freunden serviert wurde. Es hat dadurch eine Bedeutung gewonnen, die über die eines gewöhnlichen Feingebäcks weit hinaus geht. Die Vendée-Brioche beispielsweise ist geradezu ein Produkt, das aus einer intimen Verbindung von Familien- und Handwerker-Tradition entstanden ist. Dazu gehören natürlich auch die kleinen Kniffe, die jeder Handwerker von Generation zu Generation vererbt und als Geheimnis sorgfältig hütet.

Was aber ist eine Brioche, bäckerisch betrachtet, wirklich? Ein Feingebäck aus kleberstarken, elastischen Weizenmehlen mit hohem Fett- und Eianteil, das in vielerlei Form als Portionsgebäck oder ganzer Laib angeboten wird. In Frankreich wird das Portionsgebäck in der Regel in den typischen Förmchen mit gewelltem Rand gebacken, gekrönt von einer kleinen Teigkugel als Köpfchen, aber auch andere Formen wie Knoten oder kleine Zöpfchen sind zu finden. Als ganzer Laib wird die Brioche entweder im Kasten, als freigeschobener Zopf oder als eine Reihe aneinandergesetzter länglicher Wecken angeboten, von dem sich dann jeder ein Stück abbricht. Das Innenleben einer Brioche ist eine faserige, weiche Krume, oftmals leicht gelblich durch die Zugabe bzw. das Karotin in der Butter. Um ein zum Vergleich zum deut-

## Präsidentiale Auszeichnung

Auf der diesjährigen französischen Landwirtschafts-Fachausstellung (Pendant zur deutschen Grünen Woche) im Februar erzielte die „Brioche Vendéenne“ (Brioche aus der Region Vendée) einen Erfolg. Ihr wurde ganz offiziell die staatliche Auszeichnung „Label Rouge“ (rotes Siegel) für anerkannt hervorragende Qualität eines Lebensmittels verliehen. Mit der Preisverleihung durch den Staatspräsidenten Jacques Chirac wurden die Bemühungen des „Vereins für die Vendée-Brioche“ um diese exquisite regionale Spezialität nach sieben Jahren Kampf endlich von Erfolg gekrönt. Und an ihm ist zu einem großen Teil der Präsident der französischen Großbäcker-Vereinigung (FEBPF) Alain Rabreau beteiligt, der gleichzeitig Prä-



Renaissance aus der Vendée: Alain Rabreau hat viel für die Wiederentdeckung der Brioche in Frankreich getan.

sident des Vendée-Brioche-Vereins ist; nicht ganz uneigennützig, denn Rabreau besitzt in der Vendée in Les Sables d'Olonne am Atlantik eine Großproduktion für Brot und Brioches, die 25 Läden beliefert. Die Vendée-Brioche hat außerdem noch den Markennamen „IGP“ (= geographischer Herkunftsschutz, etwa im Sinne des Dresdner Stollens) erhalten. Beide Bezeichnungen, „Label Rouge“ und „IGP“, sind in Frankreich beim Verbraucher noch bekannter als das Kürzel „AB“ (biologischer Anbau).

Für die Vendée-Brioche wurden einheitliche Qualitätsstandards festgelegt. Minimalstandards sind: Sie wird aus Mehl des Typs T 55 (entspricht etwa unserem 550er) oder feiner hergestellt, enthält 18% Eianteil, 14,5% Butter und 12% Zucker; Gewicht ab 400 Gramm. Erlaubte Aromenzusätze sind Cognac, Rum oder nicht denaturierter Obstschnaps (Mindestens 45° Vol.) Die Herstellung ist streng geregelt bis hin zur Einhaltung strikter Hygiene-Vorschriften. Gebacken wird auf Blechen oder in Formen, spätestens zwei Stunden nach dem Ausbacken muss das Produkt verpackt sein. Ein nicht verpacktes Produkt hat eine maximale Frischhaltung von zwölf Stunden, ein verpacktes von 18 Tagen. ■

schen Weißbrot ähnliches Volumen zu erreichen, braucht ein Briochelaib rund 20% weniger Teigeinwaage. Nicht ganz so typisch französisch, aber zweifellos auch sehr lecker sind Zugaben von Rosinen, Schokodrops, kandierten Früchten oder Zimtflakes, so dass sich eine Vielzahl von Varianten kreieren lässt.

Brioche Teige sind dank der reichhaltigen Zutaten von einer eher zähen Konsistenz und zeigen einen starken Ofentrieb und gute Gärstabilität. Allerdings erfordern sie im Vergleich zu deutschem Weißbrot eine längere Knetzeit. Ansonsten ist die Herstellung der Brioches einfach, aber sie erfordert nicht nur beim Kneten Geduld. Am besten schmecken die Brioches, wenn der Teig über Nacht geführt wird. Alternativ bieten verschiedener Hersteller Vor- und Fertigmischungen an. ■

**S**elbst das Croissant, wann auch immer es von den Österreichern erfunden worden ist, bestand in seiner ursprünglichen Form aus Brioche-Teig. So kann man es auch heute noch oft in den USA finden. Erst im 19. Jahrhundert haben französische Bäcker dafür Blätterteig genommen und dem Croissant damit den Weg für seinen Siegeszug frei gemacht. Es gilt heute als Inbegriff des guten Geschmacks und der Authentizität Frankreichs in der Welt. Sollte die Welt jetzt nicht auch die Brioche als ursprünglichen und authentischen Beitrag der französischen Backkultur wieder entdecken? ◀

## Rezepte

» **ZUTATEN:** 1 kg Mehl, 250g Zucker, 150g Butter, 3 Eier, 50g Creme fraîche, 1/4 Liter Milch, ein kleines Glas Obstler, 30g Hefe, Orangenblüten-Aroma.

» **VERARBEITUNG:** Mehl in eine Schüssel schütten. In der Mitte eine Mulde eindrücken, darin Eier, Zucker, weiche Butter und das Salz geben. Den Teig kneten und dabei die angewärmte Milch zugeben. Hefe in lauwarmem Wasser auflösen. Creme fraîche, Obstler und Orangenblüten-Aroma zugeben. Beides vermischen und lange kneten, bis ein elastischer und geschmeidiger Teig entsteht. Über Nacht gehen lassen. Dann 3 oder 4 Teigstücke zu Laiben, Zöpfen oder Kugeln formen. Eine Stunde gehen lassen. Bei mittlerer Hitze backen.

» **ZUTATEN:** 1 kg Mehl, 25g Salz, 100g Zucker, 400g Vollei, 100g Hefe, 20g Malz, 300g Butter, 100g Milch.

» **VERARBEITUNG:** 100 g Hefe, 100 g Zucker und 20 g Malz werden in 100 g Milch aufgelöst. Die Flüssigkeit wird mit 1.000 g Mehl vermischt. 400 g Eier und 25 g Salz miteinander vermischen und in mehreren Portionen dem Mehlgemisch zufügen. Wenn der Teig gut entwickelt ist, 300 g Butter zufügen. Den gut gekneteten Teig ca. 6 bis 6 Stunden kühl stellen. Teig formen und nach Gare und Absteifen mindestens zweimal mit Ei bestreichen. Bei gezogenem Zug hellbraun backen.



Briocheteige lassen sich in vielen Formen anbieten.

## Verarbeitungstipps

» **KÖPFCHEN:** Das runde Köpfchen einer Brioche sollte ein Drittel bis ein Viertel des Gesamtgewichts ausmachen. Man trennt es mit dem Handrücken vom Teigstück ab, und zwar so weit, dass nur noch ein dünner Teigfaden als Verbindung bleibt. Nachdem man jetzt den größeren Teigballen in das typische Briocheförmchen gesetzt hat, wird mit dem Daumen in die Mitte eine gleichmäßige Vertiefung gedrückt, in die die Köpfchenkugel abgelegt wird.

» **BACKEN:** Wenn man die gefüllten Briocheförmchen zum Backen auf ein bereits heißes Blech stellt, ziehen die Gebäcke schöner hoch und die leichte Trennung zwischen Köpfchen und Teigballen gelingt besser.

» **BACKZEIT:** Die Backzeit von Brioches sollte möglichst kurz gehalten werden, da sie durch ihren hohen Eiweißgehalt leicht austrocknen.

» **VORRAT:** Briochesteig kann auf Vorrat hergestellt und tiefgekühlt werden.