

# Brioche-Brötchen ohne Zucker



20 min. 191 kcal SteviaSweet Crystal

## Zubereitung ohne Zucker

1. Trockenhefe, **SteviaSweet Crystal**, Salz und Kurkuma oder Fenchelsamen mischen. Die Hälfte des Mehls dazugeben. Die Milch auf 42 °C erwärmen. Die warme Milch zu der Mehl-Hefe-Mischung geben und gleichmässig verrühren. Das übrige Mehl und das Ei hinzugeben. Den Teig ca. 10 Minuten in der Küchenmaschine verrühren, bis er sich von der Schüssel löst. Zum Schluss die zimmerwarme Butter hinzugeben und weitere 5 Minuten verrühren. Der Teig muss locker, aber geschmeidig sein.
2. Den Teig eine Stunde lang ruhen und gehen lassen. Aus dem aufgegangenen Teig 12 Brötchen formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Die Brötchen unter einem Tuch weiter gehen lassen.
3. Den Ofen auf 200 °C vorheizen. Eigelb und Eiklar verrühren, die Brötchen mit dem Ei bestreichen und mit Sesamsamen bestreuen. Im Ofen auf mittlerer Schiene 15-20 Minuten backen oder bis die Brioche etwas Farbe bekommen haben.
4. Warm zum Frühstück oder Brunch servieren. Die Brioche eignen sich auch ausgezeichnet als Brötchen für Hamburger.

## Zutaten für 12 Portionen

11 g	Trockenhefe
1 EL	<b>SteviaSweet Crystal</b>
1 TL	Salz
1 TL	Kurkuma oder 1 TL Fenchelsamen
455 g	Weissmehl
300 ml	Milch
1	Ei
50 g	Butter (Raumtemperatur)

## Zum Bestreichen

1	Ei
	Sesamsamen

## Nährwerte pro Portion

191	kcal
803	kJ
6.5	Protein in g
28.5	Kohlenhydrate in g
5.5	Fett in g