

## Mini-Brioche-Zöpfchen

### Zutaten für 12 Mini-Brioche-Zöpfchen

- 200 g Milch, kalt
- 9 g Salz
- 60 g Zucker
- 25 g Dinkelmehl T 700 (D: T 630)
- 455 g Weizenmehl T 700 (D: T 550)
- 12 g Frischhefe
- 3 Eigelb
- 2 cl (20 ml) Rum
- abgeriebene Schale von 1 Zitrone
- 100 g Butter, kalt und in Stücke geschnitten
- 1 verquirltes Ei zum Bestreichen
- Mandelblättchen oder Hagelzucker zum Bestreuen

### Zubereitung

In der Knetschüssel der Küchenmaschine Salz und Zucker in der Milch auflösen.

Die Mehlsorten dazugeben und die Hefe darüberbröseln. Eigelb, Rum und Zitronenschale hinzufügen. 5 Minuten auf der niedrigsten Stufe mischen, dann eine Stufe höher schalten und weitere 10 Minuten auskneten. Zuletzt die Butter dazugeben und weitere 5 Minuten kneten. Sollte sich die Butter nicht gut mit dem Teig mischen, kann man die Küchenmaschine abdrehen und den Teig in der Schüssel ein paar Mal mit den Händen durchkneten, damit sich alles gut mischt. Dann weiter mit der Küchenmaschine kneten, bis sich der Teig gut von der Schüsselwand löst. Alternativ dazu kann der Teig natürlich auch mit der Hand geknetet werden.

Den Teig in der Schüssel lassen. Die Schüssel gut mit Frischhaltefolie abdecken oder mit einem Deckel verschließen, in den Kühlschrank stellen und 8–12 Stunden gehen lassen.

Den Teig auf ein bemehltes Brett stürzen und entweder in 12 Stücke von ca. 70–80 g (für Mini-Zöpfchen) oder in zwei gleich große Teile (für 2 große Zöpfe) teilen.

Die Teigteile zu Strängen rollen, nach Belieben flechten und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Mindestens 60 Minuten (oder bis zu drei Stunden) in der Wärme gehen lassen. Mit dem verquirlten Ei bestreichen und mit Mandelblättchen oder Hagelzucker bestreuen.

Bei 160 °C Heißluft in den gut vorgeheizten Ofen schieben und ca. 15 Minuten goldbraun backen (große Zöpfe ca. 30 Minuten).