



# CHIARELLO

Grünes Gold aus der Chiarello-Olive



## Brioche col tuppero / Sizilianische Brioche mit Glace

Arbeitszeit: ca. 3,5 Stunden  
Niveau: Mittel  
Rezept: 12 Stück  
Springform: Blech  
Backzeit: 15 bis 20 Minuten  
Vorheizen,  
Ober-/Unterhitze: 180 °C

### Zutaten

- 250 g Weismehl
- 250 g Weichweizenmehl
- 210 ml Milch
- 4 Eier
- 80 g Zucker
- 70 g Butter
- 7 g Trockenhefe
- 1 Teelöffel Salz
- 1 Teelöffel Honig
- 1 Bio-Zitrone, geriebene Schale
- 1 Bio-Orange, geriebene Schale
- 2 ml Mandelaroma
- 125 g Safran = 1 kleiner Beutel



# CHIARELLO

Grünes Gold aus der Chiarello-Olive



## Brioche col tuppo / Sizilianische Brioche mit Glace Seite 2

### Zubereitung

Dem Mehl, Eigelb, Zucker, Hefe, Honig, Salz, Mandelaroma, geriebenen Schalen sowie Safran begeben.

Die ganze Masse gut kneten und dabei langsam die Milch hinzugeben.

Danach gute 10 Minuten weiter kneten.

Zuletzt die weiche Butter daruntermischen und alles zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Den Briocheteig in eine Schüssel geben und für ca. 2 Stunden ruhen lassen, bis sich dieser fast verdoppelt hat.

Nach dem Aufgehen den Teig aus der Schüssel nehmen und in ca. 12 Stücke à 65 g teilen. Es wird etwas Teig übrig bleiben. Dieser wird für den oberen Teil = tuppo, auf deutsch Tupfer, gebraucht. Aus dem Brotteig 12 gleichmässige Kugeln formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Mit dem übrigen Teil 12 kleinere Kugeln à 15 g formen und jeweils eine Kugel oben in der Mitte eines Brotes platzieren.

Die einzelnen Portionen noch eine gute Stunde ruhen lassen. Danach mit Ei und Milch bestreichen und in dem auf 180 °C vorgeheizten Ofen für ca. 15 bis 20 Minuten backen, bis die Brötchen eine schöne goldige Farbe erhalten haben.

Zum Servieren die Brote in der Mitte seitlich anschneiden und nach Herzenslust mit Glace füllen!