

Rezept

Mini-Brioche mit Miso

Ein Rezept von Mini-Brioche mit Miso, am 26.04.2024

Zutaten

70 g Butter	250 g Weizenmehl (Type 405)
1 1/2 EL Zucker	Salz
¼ Würfel frische Hefe (ca. 10 g)	1 1/2 EL helle Misopaste
1 Ei (M)	

Ausserdem:

Mehl zum Arbeiten	12er-Muffinform
Butter für die Form	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 235 kcal

Zubereitung

1. 45 g Butter Zimmertemperatur annehmen lassen, den kalten Rest (25 g) mit einer Gemüseribe grob raspeln und ca. 20 Min. ins Tiefkühlfach stellen.
2. Inzwischen Mehl, Zucker und 1 Prise Salz in einer Rührschüssel mischen. Die zimmerwarme Butter mit Hefe, Misopaste und 85 ml lauwarmem Wasser verrühren. Ei verquirlen und die Hälfte davon mit der Hefe-Miso-Mischung zur Mehlmischung geben. Alles zuerst mit Küchenmaschine oder Handrührgerät (Knethaken), dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten.
3. Die gefrorene Butter nach und nach unterkneten, dabei Teig und Butterstücke immer wieder am Schüsselboden zusammenfügen. Den Teig an einem warmen Ort ca. 1 Std. zugedeckt gehen lassen.
4. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, ein Viertel davon abnehmen. Beide Teigstücke in jeweils acht gleich große Stücke teilen. Jedes Stück zu einer Kugel rollen. Acht Mulden der Muffinform fetten und die acht großen Teigkugeln hineinlegen. Mit dem Finger je eine Mulde in die großen Teigkugeln drücken und die kleinen Teigkugeln jeweils daraufsetzen. Die Mini-Brioche mit einem feuchten Geschirrtuch abdecken und ca. 1 Std. ruhen lassen.
5. Inzwischen den Backofen auf 190° vorheizen. Die Mini-Brioche mit dem restlichen verquirlten Ei bestreichen. Die Muffinform auf einen Rost im heißen Ofen (2. Schiene von unten) stellen. Die Mini-Brioche in ca. 20 Min. goldbraun backen. Warm genießen oder auf dem Rost auskühlen lassen.