

Mascarpone-Brioche

Ingrédients

- 500g Mehl
- 2 Eier
- 130g Milch
- 275g Mascarpone
- 70g Zucker
- 15g frische Hefe
- 10g Salz
- 1 Ei zum Bestreichen

Préparation

1. Haben Sie schon einmal plötzlich einen großen Rest Mascarpone nach einem Rezept gehabt, bei dem man eine kleine Menge verwendet?
2. Mir passiert das ziemlich oft, und um eine Alternative zum Tiramisu zu haben, habe ich mich an ein Rezept für Brioche ohne Butter, aber mit Mascarpone gewagt!
3. Das Ergebnis ist ein super weiches Brioche, ein wenig saurer als ein traditionelles Butterbrioche, aber genauso lecker.
4. Die Technik ist genau gleich, zuerst ohne Mascarpone kneten, dann damit, bei Raumtemperatur gehen lassen, dann im Kühlschrank, bevor geformt, aufgehen gelassen und gebacken wird.
5. Zur Info: Ich denke, dieses Brioche passt sehr gut zu Herzhaftem, Sie können dieses Rezept verwenden, um z.
6. B.
7. Burgerbrötchen zu machen!
8. Für eine eher klassische Brioche-Version können Sie Zuckergranulat, Schokoladenstückchen.
9. hinzufügen.
10. Ausstattung: Küchenmaschine Perforiertes Blech 18cm Ring Zubereitungszeit: 40 Minuten + mindestens 1 Stunde Ruhezeit + BackenFür etwa 16 einzelne Brioches: Zutaten: Mehl 2 Eier Milch Mascarpone Zucker frische Hefe Salz 1 Ei zum Bestreichen Rezept: Geben Sie in die Schüssel der mit einem Haken ausgestatteten Küchenmaschine die Milch und die zerbröckelte frische Hefe.
11. Bedecken Sie mit dem Mehl, dann fügen Sie die Eier, Zucker und Salz hinzu.
12. Kneten Sie 5 bis 10 Minuten bei niedriger Geschwindigkeit, bis Sie einen homogenen Teig haben, der sich von den Seiten der Schüssel löst.
13. Fügen Sie den Mascarpone hinzu und kneten Sie erneut mindestens 10 bis 15 Minuten, bis Sie einen sehr elastischen Teig haben, der sich erneut von den Seiten der Schüssel löst.
14. Dann formen Sie eine Kugel und lassen den Teig 30 Minuten bei Raumtemperatur aufgehen.
15. Nach den 30 Minuten stellen Sie den Teig mindestens 30 Minuten lang in den Kühlschrank, aber Sie können ihn auch wie ich die ganze Nacht drin lassen.
16. Das Wichtige ist, dass der Teig kalt genug ist, um geformt zu werden.
17. Nach der Kaltlagerung den Teig entgasen und Ihre Teigkugeln abwägen (meine waren 60 bis) je nach der Form, die Sie Ihrer Brioche geben möchten; ich habe 6 Kugeln gemacht, die ich in eine 20*8*8 Kastenform gelegt habe, 7 Kugeln, die ich in einen 18cm Durchmesser Ring gesetzt habe, und 3 individuelle Kugeln.
18. Für das Formen der Brioches habe ich Ihnen Fotos unten bereitgestellt, sobald die Teile abgewogen sind, muss man eines nehmen, es ausrollen, umklappen, umdrehen, damit der Schluss unten ist, und es mit der

Handfläche rollen, um eine glatte Teigkugel zu bekommen.

19. Lassen Sie sie etwa 1 Stunde 30 Minuten bei Raumtemperatur aufgehen, dann mit einem geschlagenen Ei glasieren, bevor sie bei 180°C für 10 bis 15 Minuten für die individuellen und 20 bis 25 Minuten für die zu teilenden Brioche im vorgeheizten Ofen gebacken werden.

20. Lassen Sie sie abkühlen, entwöhnen Sie die Brioche und genießen Sie!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com