

Brioche BBQ Brötchen



So wird's gemacht:

Hefe mit dem Zucker, dem lauwarmen Wasser und lauwarmer Milch verrühren und abgedeckt 10 Minuten ruhen lassen. Nun Mehl und die restlichen Teigzutaten zu dem Hefegemisch geben, gut verkneten bis ein homogener Teig entsteht. Mit dem 1EL Olivenöl rundum einreiben. Abgedeckt an einem warmen Ort 120 Minuten ruhen lassen.

Für die Sauce alle Zutaten in ein Gefäß geben und mit dem Pürierstab o.ä. zerkleinern bis eine homogene Masse entsteht, evtl. etwas mehr Wasser hinzufügen. Käse in kleine Würfel schneiden bzw. portionieren. Für die Butter alle Zutaten miteinander vermengen, ziehen lassen.

Den Teig nochmal kurz durchkneten, zu einer länglichen Rolle formen und mit einer Schere in 8-10 gleich große Teile schneiden und diese zu kleinen Bällchen formen. Bällchen eindrücken, sodass eine Art Schale entsteht, in die Schale 1 TL Sauce und Käse nach Belieben. Nun die Enden zusammendrücken (siehe Bild) bis das Innere vollständig mit Teig bedeckt ist. Nun wieder zu Bällchen formen. Butter schmelzen und die Brötchen darin wälzen, in eine gefettete Form (mit genügend Abstand) legen. Mit Frischhaltefolie locker abdecken und nochmals 30 Minuten ruhen lassen.

Ofen auf 190°C vorheizen. Brötchen mit der Eigelb-Milch einpinseln, mit Parmesan bestreuen. Nun eine Schale mit Wasser auf den Ofenboden stellen, Brötchen in den Ofen schieben und ca. 15-17 Minuten, bis sie goldbraun sind, backen.

Einkaufsliste:

7g Trockenhefe oder 20g frische Hefe,
460g Mehl (Typ 550)
190 ml lauwarmes Wasser
40ml lauwarmer Milch
1 EL Rohrohrzucker
60ml Olivenöl + 1EL
1TL Salz
3-4 Frühlingszwiebeln
1EL gehackte Kräuter (Petersilie & Basilikum)
1TL Knoblauchpulver

Für die Sauce:

4EL Tomatenmark
2EL Olivenöl
2EL Wasser
1 gehackte Frühlingszwiebel
1TL Knoblauchpulver
½ TL Puderzucker
Salz & Pfeffer
(Wahlweise: Etwas Cayennepeffer, Cumin)
Kräuter nach Belieben (Basilikum, Oregano, Majoran, Petersilie)
Etwa 150g Mozzarella oder anderer Käse

Für die Kräuterbutter:

80ml weiche Butter
1TL Knoblauchpulver
Salz
Kräuter nach Belieben (Basilikum, Oregano, Majoran, Petersilie)

Außerdem:

1 kleines Eigelb vermischt mit 1 EL Milch
Geriebener Parmesan nach Belieben