



Brotbäumchen mit Pecorino Toscano g.U

Zutaten:

- 100 g gereifter und geriebener Pecorino Toscano g.U
- 200 g Mehl
- 120 g Vollmilchjoghurt
- 7 g Bierhefe
- 50 Gramm weiche Butter
- 6 g Salz
- 60 g Milch
- etwas schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Lösen Sie die Hefe in der Milch auf und mischen Sie nach etwa 30 Minuten alle Zutaten. Fügen Sie die weiche Butter zum Schluss hinzu. Formen Sie einen Brotlaib und lassen Sie ihn 40-50 Minuten gehen. Legen Sie den Teig in eine Form und, nachdem Sie ihn ausgerollt haben, schneiden Sie ihn in wie ein Bäumchen aus. In eine Auflaufform geben und gehen lassen, bis er doppelt so groß geworden ist.

Zwischen 15 bis 12 Minuten bei 180° backen.

Das Konsortium zum Schutz des Pecorino Toscano g.U dankt der Kochschule Lella für die Rezepte.