

Das Rezept  
von Paolas Schwiegermutter:

## Pan brioche col pecorino

### Frische Käsebrioche

Zutaten für 4 – 6 Personen ergeben 16 kleine Brötchen

1 Würfel Frischhefe auflösen in  
80 g lauwarmer Milch

500 g Weismehl sieben und mischen mit:  
100 g geriebenem Pecorino Romano  
ca. ½ TL Salz  
einigen Umdrehungen Pfeffer  
100 g Olivenöl

2 verklopfte Eier

Milch und Hefe ebenfalls dazugeben sowie

Einen schön elastischen, eher feuchten Hefeteig herstellen. Eventuell nochmals etwas Milch dazugeben und Salzgehalt prüfen.

Zudecken und an einem warmen, zugluftfreien Ort 1,5 bis 2 Stunden gehenlassen.

Danach 16 kleine Brötchen formen, auf ein Blech setzen, wieder decken und nochmals etwas gehenlassen.

Ofen vorheizen auf 200 Grad und ca. 20 – 25 Minuten goldbraun backen, dann sind sie unwiderstehlich knusprig.



#### VERONICAS TIPP

Sie können auch die Menge verdoppeln und die Masse in einer Cakeform backen. Am besten schmeckt uns das Brot als Begleitung zu einem Glas Wein.

Wenn Sie keinen Pecorino Romano finden, so nehmen Sie geriebenen Parmesan und geben etwas mehr Pfeffer dazu.