

PFEFFER PETERSILIEN BRIOCHE

Zutaten

- 250g Mehl
- 20g Zucker
- 1 Limette, abgeriebene Schale
- 1 TL [grüner Pfeffer, gemahlen](#)
- 1/2 TL Salz
- 3 Eier (150g)
- 5 EL [Petersilie, geschnitten](#)
- 15g Hefe
- 150g kalte Butter, gewürfelt

Alle Zutaten bis auf Eier, Hefe, Butter und Petersilie in der Küchenmaschine mischen. Eier mit der Petersilie mixen und dazugeben und dann die Hefe. 5 Minuten rühren. Nach und nach die Butter einrühren, bis ein glatter Teig entsteht. Den Teig, mit Klarsichtfolie abgedeckt, 2 Stunden im Kühlschrank gehen lassen. Nochmals durchkneten. Den Teig 24 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. In dieser Zeit noch zweimal durchkneten.

Den Teig in eine ausgebutterte Kastenform geben (maximal bis zur Hälfte füllen) und weitere 2 Stunden gehen lassen.

Im vorgeheizten Backofen bei 190 Grad 10 Minuten backen, dann die Temperatur auf 170 Grad reduzieren (Achtung: Backofentür nicht öffnen!) und weitere 20 Minuten fertig backen.

LaCucina

