

## MIWE cube : Rezept Herzhafte Mini-Brioche

Zutaten (für 12 Portionen à 2 Stück):

### Teig

500 g	Mehl
250 g	Milch
50 g	Hefe
125 g	Butter
50 g	Ei
10 g	Salz

24 St kleine Cabanossi (à ca. 10cm)

### Herstellung

Aus Mehl, Milch, Hefe, Butter, Eiern und Salz einen Hefeteig erstellen. Danach ca. 10 Minuten bei Zimmertemperatur abgedeckt gehen lassen. Anschließend den Hefeteig auf 48 x 20 cm ausrollen und Streifen von 20 x 2 cm schneiden. Jede Cabanossi mit einem Hefeteigstreifen umwickeln und im MIWE cube : proof bei 30° und 75% Luftfeuchtigkeit ca. 10-15 min gehen lassen. Anschließend ca. 12 – 15 Minuten bei 180 C° im MIWE cube : air oder bei 210° und Heizstufe 2 im MIWE cube : stone goldgelb backen.

Anregender Snack „to go“ lässt Ihre Kunden bestimmt wieder kommen.

