

SCHOKOBRÖTCHEN

MIT HEFETEIG

ZUTATEN

500 g Mehl
60 g Zucker
1 Prise Salz
250 ml Milch
7 g Trockenhefe
1 Ei, Raumtemperatur
70 g Butter, Raumtemperatur
100 g Zartbitterschokolade / Schokostreusel
1 Eigelb
1 EL Milch

ZUBEREITUNG

Mehl, Zucker, Salz miteinander vermischen. Milch leicht erwärmen (lauwarm) und die Hefe untermischen. Den Milch-Hefe-Mix und das verquirlte Ei zu den trockenen Zutaten geben. Alles miteinander vermengen. Die Butter dazugeben und in den Teig einarbeiten.

Den Teig auf die Arbeitsfläche geben und kräftig kneten, bis er nicht mehr klebrig ist. Er sollte elastisch sein und sich zart anfühlen. Den Teig zurück in die Schüssel geben. Mit einem sauberen Küchentuch abdecken. Für 45 – 60 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Zwischenzeitlich (für den Fall, dass du dich für Schokolade entscheidest) die Schokolade in kleine Stücke hacken. Das kann je nach Vorliebe geschehen, ich empfehle jedoch ca. 5 mm x 5 mm Stücke (nach Augenmaß 😊).

SCHOKOBRÖTCHEN

MIT HEFETEIG

ZUBEREITUNG

Hat sich das Volumen verdoppelt, den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben. Anschließend den Teig mit den Händen flach drücken und die Schokostücke oder -streusel darüber verteilen. Den Teig zweimal zusammenfalten und die Schokolade einarbeiten, bis die Stücke gleichmäßig verteilt sind.

Den Teig auf 16 teilen (halbieren, vierteln, achteln, sechzehnteln). Brötchen formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Die Brötchen mit dem Küchentuch abdecken und für weitere 45 Minuten gehen lassen.

Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Das Eigelb mit der Milch verquirlen und die Brötchen damit großzügig einstreichen. Die Brötchen für 20 Minuten backen.