



VOM PROFI FÜR ZUHAUSE

Schokobrötchen



ZUTATEN:

500 g Mehl (Type 550)
100 g Zucker
6 g Salz
75 g Butter
25 g Hefe
60 g Ei (1 Ei, Größe M)
150 g Milch
1 g Vanille
1 g Zitrone

150 g Vollmilch-Schokoladendrops

ZUBEREITUNG:

Zuerst alle Zutaten bis auf die Schokodrops mit der Küchenmaschine kneten. Erst 8 Minuten langsam, dann 6 Minuten schnell. Der Teig ist fertig, wenn er den Fenster-Test besteht. Heißt: Ihr dehnt den Teig mit den Fingern und wenn er sich problemlos dehnen lässt und ihr durchschauen könnt, ist er fertig! Nun kommt die Schokolade dazu, die ihr dann kurz in der Küchenmaschine unterhebt. Wichtig: Ich empfehle Vollmilch-Schokodrops von hoher Qualität - den Unterschied schmeckt man!

2 h Ruhezeit bei Raumtemperatur - am besten direkt in der Schüssel.

Dann zu Teigstücken à 95g abwiegen und zu Brötchen rundwirken. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, leicht flach drücken und mit Ei abstreichen. 1h gehen lassen und dann nochmal mit Ei abstreichen. Nochmals 1h gehen lassen.

Nun bei 180° Umluft für 11 Minuten backen und schnell aufessen, bevor es jemand anderes tut ;-)