



Schokobrotchen Osterei

Description

Zubereitung:

- 1/2 Würfel Hefe und
- 10 Gramm Zucker in
- 250 ml warme Pflanzenmilch (Soja, Hafer – es geht natürlich auch Kuhmilch)

auflösen (TM: 2,5 Minuten, 37 Grad, Stufe 2).

- 500 Gramm Dinkelmehl Type 630
- 30 Gramm Zucker
- 60 Gramm weiche Butter
- 1 EL Apfelessig oder Apfelmark (schmeckt man am Ende nicht raus, sorgt dafür, dass der Teig schön fluffig wird)
- 1 Prise Salz

zugeben und ca. 5 Minuten gut unterkneten (TM: 3 Minuten Teigstufe).

- 100 Gramm Zartbitter-Schokolade

in Stücken unter den Teig kneten, in eine andere Schüssel umfüllen (z.B. mittlere Edelstahlschüssel) und ihn an einem warmen Ort ca. 1,5 – 2 Stunden gehen lassen.

Den Teig auf der leicht bemehlten Teigunterlage mit dem Nylonmesser in 23 Teile schneiden und zu kleinen Brötchen formen und auf den gefetteten Zauberstein in Form eines Ostereis legen. Erneut für ca. 20-30 Minuten gehen lassen. Wer möchte, kann für die Farbe die Brötchen vor dem Backen noch mit etwas Pflanzenmilch bepinseln.

Bei 170 Grad Ober-Unterhitze ca. 25-30 Minuten backen bis sie schön goldgelb sind.