



Schokobrötchen

Description

Zubereitung:

- 1/2 Würfel Hefe und
- 50 Gramm Zucker in
- 250 ml warme Milch

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

- 500 Gramm Dinkelmehl Type 630
- 60 Gramm weiche Butter
- 2 Eier
- 1 Prise Salz

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

- 100 Gramm 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 8 Teile schneiden und zu Brötchen formen und auf die gefettete Stoneware legen (James, White Lady, Zauberstein). Wer möchte, kann für die Farbe die Brötchen vor dem Backen noch mit einem in Milch verquirlten Eigelb einpinseln.

Bei 170 Grad Ober-Unterhitze ca. 25-30 Minuten backen.