

7. November 2009

Schokobrötchen

Angelehnt an ein Rezept aus Petras Brotkasten, hat mich die Kreativität gepackt.

Hauptteig

- 450 g Weizenmehl 550
- 290 g Milch
- 60 g Zucker
- 10 g Trockenhefe
- 50 g Butter
- 1 Teelöffel Salz
- 2 Teelöffel Backmalz
- 15 g Kakao
- 70 g Zartbitterschokolade

Alle Zutaten außer Butter, Schokolade und Salz zu einem relativ festen Teig verkneten. Nach 5 Minuten die Butter in Stückchen dazugeben und weitere 3 Minuten kneten. Dann Salz und die grob zerkleinerte Schokolade beimengen und nochmals 5 Minuten kneten bis ein homogener, elastischer Teig entstanden ist. 30 Minuten bei ca. 30°C gehen lassen, dann Teiglinge abstechen, schleifen, auf ein Blech setzen und einschneiden. Gehzeit ca. 60-70 Minuten. Inzwischen den Ofen auf 200°C vorheizen. Wenn die Brötchen sichtbar gegangene sind, mit einer Eigelb-Milchmischung bestreichen und in den Ofen einschießen. Nach 20 Minuten sind die extrem lockeren Schokobrötchen fertig.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 3 Stunden

