

Schokoladenbrötchen



Foto und Rezept von Aldona Led/Rezept Nr. 1

Zutaten:

500 g Mehl

60 g – 80 gr. Zucker – je nach Belieben

60 g Butter

1 Ei

200 ml lauwarme Milch

1/2 TL Salz

1 1/2 Pck Trockenhefe oder 1 Würfel frische Hefe

125 gr. – 250 gr. Schokotropfen

Zubereitung:

Mehl, Salz, Zucker und Hefe verrühren (bei trockene Hefe), Ei zufügen.

Milch erwärmen und einschütten. Zum Schluss flüssige (abgekühlte) Butter zufügen. Die Schokotropfen dazu mischen .

Wenn der Teig hell bleiben sollen, die Schokotropfen erst anfrieren, und dann in den Teig geben. Ansonsten wird der Teig leicht braun von der Schokolade. Gut verrühren (Knethaken) , 15min ruhen lassen und Brötchen formen, 70 g (bzw. 60 gr, falls kleiner) und gehen lassen, z.B. in der CC ohne

Röhrelement bei 38 Grad.

Mit Milch oder Ei bestreichen, einschneiden und mit Hagelzucker bestreuen.

Und Backen Ober/Unterhitze 180 Grad um die 20 min .

Bei frischer Hefe: Hefe , Zucker, lauwarme Milch verrühren .
Dann kommt Mehl mit Salz , Ei und Butter und die gefrorene Schokotropfen .



Foto Aldona Led/Rezept Nr. 1