



Süße Frühstücksbrötchen

Schwierigkeitsgrad



8 Stück



2 Stunden

Zutaten

Teig

500g Weizenmehl (Typ 550)

21g frische Hefe

75g flüssige Butter

75g Zucker

275 ml lauwarme Milch

Außerdem

1 Ei zum Bestreichen

Schokochips nach Wahl

Zubereitung

Mehl in die Rührschüssel sieben und Zucker hinzufügen. Hefe in einer kleinen Schüssel zerbröseln, 100 ml lauwarme Milch, 1-2 TL Zucker und etwas Mehl hinzufügen und glatt rühren. Die Hefemischung und die Butter zum Mehl geben und mit der Küchenmaschine auf niedriger Stufe verrühren. Nach und nach die restliche Milch hinzufügen, dabei den Teig beobachten und gegebenenfalls mehr Flüssigkeit hinzufügen. Den Teig mit den Händen kräftig kneten, zu einer Kugel formen und abgedeckt 60 Minuten gehen lassen.

Den Stoneware rund mit Butterschmalz einfetten.

Den Teig in 8 gleich große Stücke teilen. Die Teigstücke einzeln durchkneten, dabei Schokochips nach Wahl einarbeiten.

Die Teiglinge in die Form legen. Mit einem verquirlten Ei bestreichen und nochmals 20 Minuten gehen lassen.

Den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Brötchen erneut mit Ei bestreichen und ca. 30 Minuten backen.

SCAN ME



Stoneware rund

