


Kochen

Schokoladenbrötchen

Frühstück à la française, mit diesen sündhaft guten Brötchen kein Problem!

EIGENSCHAFTEN	
 VEGETARISCH	
ZEITAUFWAND	
KOCH-/BACKZEIT	20 MIN
VORBEREITUNGSZEIT	20 MIN
RUHEZEIT	3 H



ZUTATEN

 ERGIBT 12 Stück

TEIG:

500 g Mehl

5 g Salz

10 g Hefe frisch

25 g brauner Zucker

1 Teelöffel Honig

180 g Crème fraîche

280 g kalte Milch

200 g dunkle Schokolade oder dunkle Schokoladentropfen

zum Backen

ZUM FERTIGSTELLEN:

1 Eigelb

0.5 dl Milch

NÄHRWERT

Pro Portion

8 g Eiweiss

12 g Fett

42 g Kohlenhydrate

314 g kKalorien

ZUBEREITUNG

- 1 Mehl und Salz in eine Schüssel geben und mischen. Die Hefe zerbröseln und mit dem Zucker und dem Honig dazugeben. Die Crème fraîche mit der Milch glatt rühren und ebenfalls beifügen. Alle Zutaten mit der Küchenmaschine auf kleinster Stufe so lange rühren, bis die Zutaten vermischt sind. Dann die Geschwindigkeit der Küchenmaschine um 2–3 Stufen erhöhen und den Teig etwa 8 Minuten kneten, bis er schön elastisch und glatt ist.
- 2 Die Schokolade mittelgrob hacken. Bei Verwendung von Schokoladentropfen entfällt dies. Die Schokolade unter den Teig mischen und diesen in der Schüssel zugedeckt so lange bei Zimmertemperatur aufgehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.
- 3 Den Teig aus der Schüssel nehmen und in 12 gleich grosse Stücke teilen. Jedes Teigstück zu einer runden Kugel formen. Die Schokoladenbrötchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen, mit Klarsichtfolie lose decken und nochmals etwa 60 Minuten aufgehen lassen, bis sie ihr Volumen verdoppelt haben.
- 4 Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.
- 5 Eigelb und Milch verquirlen und damit die Brötchen bestreichen. Die Brötchen auf der Oberseite mit einer Schere, einem scharfen kleinen Messer oder einer Rasierklinge einschneiden.
- 6 Die Brötchen auf der mittleren Rille in den heissen Ofen schieben. 1 Glas Wasser auf den Boden des Ofens kippen und den Ofen sofort schliessen. Die Brötchen etwa 20 Minuten backen. Auskühlen lassen und möglichst frisch geniessen.