

Schokoladenbrötchen (12 Stück)

Wegen der hohen Umgebungstemperaturen in Thailand empfehle ich, die Zutaten zum Teil aus dem Kühlschrank zu verwenden, um so die Teigtemperatur niedrig zu halten.

Zutaten Vorteig

- 225 g Weizenmehl (all purpose flour) Type 550 zimmerwarm
- 7 g Trockenhefe
- 135 g Milch aus Kühlschrank

Zutaten Hauptteig

- Vorteig
- 110 g Milch aus Kühlschrank
- 90 g weiche Butter
- 1 Ei
- 1 Teelöffel Vanillearoma (vanilla flavor) oder 1 Tütchen Vanillezucker
- 225 g Weizenmehl (all purpose flour) Type 550 aus Kühlschrank
- 55 g Zucker
- 9 g Salz
- 7 g Malz
- 150 g Schokoladentropfen (chocolate chips)

Zutaten zum Bestreichen

- 1 Eigelb, 1 Esslöffel Milch zum Bestreichen
-

Vorbereitung

1. Eigelb mit Milch verrühren und auf Seite stellen, für späteres Bestreichen

Zubereitung Vorteig

2. 135 g Milch, 225 g Mehl und 7 g Trockenhefe in Rührschüssel geben
3. ca. 3 Minuten auf Stufe 1 vermischen
4. ca. 5 Minuten auf Stufe 2 kneten
5. ca. 25 Minuten bei Zimmertemperatur gehen lassen.

Zubereitung Hauptteig

6. Alle Zutaten des Hauptteigs, außer den Schokotropfen, hinzugeben
7. ca. 3 Minuten auf Stufe 1 vermischen
8. ca. 10 Minuten auf Stufe 2 kneten
9. Schokotropfen 5 Minuten auf Stufe 1 unterkneten
10. Teig ca. 15 Minuten ruhen lassen
11. Zwölf Teiglinge á 88 g abstechen und formen
12. Teiglinge auf mit gefettetem Backpapier belegtem Backschieber verteilen
13. Hitzefeste Schüssel in Backofen stellen
14. Backofen rechtzeitig auf 190° C Ober-/Unterhitze vorheizen
15. Teiglinge ca. 60 Minuten bei Zimmertemperatur abgedeckt gehen lassen
16. Teiglinge mit vorbereitetem Eigelb bestreichen

Backen

17. Teiglinge ca 17 Minuten 190° C Ober-/Unterhitze, auf mittlrer Schiene backen
18. Nach 2 Minuten Backzeit ca. 30 ml Wasser in hitzefeste Schüssel im Backofen gießen
19. Brötchen auf Gitter umsetzen und abgedeckt abkühlen lassen