Schokobrötchen

Zutaten Vorteig:

200 g	Weizenvolkornmehl
5 g	Hefe
200 g	Milch

Alles kräftig mit einem Kochlöffel verrühren und im Raum für mindestens 5 Stunden oder über Nacht stehen lassen.

Zutaten Teig für 12 Brötchen:

405 g	Vorteig
350 g	Weizenmehl 550
60 g	Butter
5 g	Salz
70 g	Zucker
25 g	Ei
5 g	Hefe
100 g	Milch
200 g	Schokodrops

Tipp: den Rest vom Ei fürs bestreichen verwenden

Zubereitung:

Alle Zutaten mit dem Vorteig etwa 8 Minuten langsam und 4 Minuten schnell in der Häussler Teigknetmaschine zu einem glatten homogenen Teig kneten. Zum Schluss vorsichtig die Schokodrops unterkneten. Den Teig 30 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen.
Nach der Teigruhe den Teig auf der unbemehlten Arbeitsplatte in 12 Portionen (je 90 g) teilen, zu runden Brötchen formen und auf ein mit Dauerbackfolie belegtes Lochblech legen. Weitere 1 ½ Stunden ruhen lassen. Das Ei verquirlen und damit die Brötchen bestreichen. Mit dem Wellenschliffmesser 2 x einschneiden. Anschließend backen.

Im Holzbackofen:
Bei 230° C einschießen.
Backzeit 15 Minuten.

Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 240° C,
Unterhitze 150° C
Backzeit 15 Minuten.

Im Haushaltsbackofen:
Bei 200° C einschießen.
Backzeit 15 Minuten.