

Schoggibrötli



Ergibt 8 Stk.

Dauer: ca. 30 min. + 1.5 h gehen lassen + 20 min. backen

Zutaten

- 250 g Weissmehl (550)
- 110 ml Milch
- 50 ml Wasser
- 25 g Butter (weich)
- 15 g Hefe (frisch)
- 3 g Malz
- 3 g Zucker
- 6 g Salz
- 75 g Schoko-Drops



Zubereitung

1. Mehl mit Zucker, Salz und Malz mischen, Hefe dazubröseln und nochmals mischen
2. Milch und Wasser dazugiessen und auf der 1. Stufe der Küchenmaschine mit dem Knethaken 3 min. mischen
3. Butter in Stücken dazugeben und 3 min. weitermischen
4. Küchenmaschine auf die 2. Stufe stellen und den Teig 10 min. kneten
5. Die Schokoladenstückchen zugeben und ganz kurz weiterkneten, bis sie im Teig verteilt sind (nicht lange, sonst gehen sie kaputt)
6. Teig in eine Schüssel legen, mit Frischhaltefolie zudecken und 1 h gehen lassen
7. Teig in 8 gleichgrosse Portionen aufteilen (je ca. 70 g) und die einzelnen Portionen rund wirken
8. Teiglinge auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit einem Küchentuch zudecken und 30 min. gehen lassen (gegen Ende der Zeit Backofen auf 180°C vorheizen)
9. Das Ei verknöpfen und mit Wasser und Milch mischen
10. Brötchen mit der Eistreiche bestreichen und in der Mitte des Ofens einschieben; ca. 20 - 23 min. backen
11. Optional nach 3 min. Backzeit Ofentür öffnen und Ofenwände- und Decke mit Wasser besprühen (damit sie besser aufgehen)