



ALL'OPERA IN TRENTINO DAL 1870

HEFEBRÖTCHEN MIT SCHOKOLADENFÜLLUNG



ZUTATEN

250 g Weizenmehl Type 0 Manitoba
1/2 Würfel (ca. 12,5 g) Frischhefe oder
1 Pkg. (ca. 7 g) Trockenhefe
125 ml lauwarme Milch
1 Pkg. Vanillezucker
3 EL Zucker
2 Eidotter
125 g weiche Butter
ca. 110 g Schokoladentropfen

ZUBEREITUNG

Die Hefe mit 2 EL Mehl und einer Prise Zucker in ein wenig lauwarmem Wasser auflösen und 15–20 Min. gehen lassen.

Zucker und Vanillezucker in lauwarmer Milch verrühren und mit der Hefe dem gesiebten Mehl beimischen. Zwei Eidotter dazugeben und vermischen.

Die Butter nach und nach unterrühren bis der Teig glatt ist. Zum Schluss die Schokolade hinzugeben. Den Teig mit einem Tuch zudecken und ca. 30 Min. ruhen lassen.

Aus dem Teig 8 kleine, kugelförmige Brötchen formen. Diese auf einem mit Backpapier belegtem Backblech zugedeckt gehen lassen bis sie ihr Volumen verdoppelt haben.

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 15-20 Min. backen.