

Schoko Brötchen

etwa 8 Stücke



gelingt leicht

bis zu 30 Min.



Zutaten:

Hefeteig:

220 g Mehl
150 g Dinkelmehl
1 Beutel Dr. Oetker Sauerteigpulver mit Hefe
10 g Zucker
2 EL Olivenöl
100 g Zartbitterschokolade flüssig
2 - 2 ¼ dl Wasser, lauwarm
5 g Salz

Zum Bestreichen und Bestreuen:

Wasser
75 g Dr. Oetker Schoko-Chunks
Milkschokolade

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen.

2 Hefeteig:

Mehle in eine Rührschüssel sieben. Das Sauerteigpulver dazugeben und gut vermischen. Zucker, Olivenöl, Schokolade, Wasser und Salz dazugeben und mit dem Handmixer (Kneithaken) zuerst auf kleiner Stufe kneten. Mit etwas höherer Stufe ca. 6 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er doppelt so hoch ist (ca. 1 Std).

3 Zum Bestreichen und Bestreuen:

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rechteckig (30 x 48 cm) ausrollen, mit etwas Wasser bestreichen und mit Schoko-Chunks bestreuen.

Den Teig in 8 Streifen von ca. 30 x 6 cm schneiden und mit der kurzen Seite zu Schnecken aufrollen. Die Schnecken mit dem Schluss nach unten mit genügend Abstand auf das vorbereitete Backblech geben. Die Oberfläche ca. 5 mm tief einschneiden. An einem warmen Ort nochmals ca. 1 Std. gehen lassen.



Dr. Oetker AG/SA

Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 200 °C
Heißluft 180 °C

In der Mitte des vorgeheizten Backofens für ca. 18 - 22 Min. backen.

Rille: in der Mitte des Backofens
Backzeit: etwa 18 - 22 Minuten



© Dr. Oetker AG, Postfach, 4653 Obergösgen · www.oetker.ch E-Mail: service@oetker.ch · Tel. 062 285 53 53