

Rezept des Backhauses in Kooperation mit dem Weltladen Großkrotzenburg

Faire Schokoweckli

* Die markierten Produkte sind im Weltladen Großkrotzenburg erhältlich.

Zutaten:

Vorteig:

300g Weizenmehl Type 550

250g Milch

6g Hefe

Hauptteig:

556g Vorteig

700g Weizenmehl Type 550

120g **Vollrohrzucker***

150g Butter

2 - 3 Eier

15g **Salz***

0,5g **Vanille***

44g Hefe

150g Milch

200g **Schokolade (z. B. GEPA Vollmilch Pur 33%)***

Eigelb zum Besteichen



Zubereitung:

Vorteig:

Mehl, Milch und Hefe verrühren, Vorteig danach über Nacht im Kühlschrank stehen lassen.

Hauptteig:

Schokolade würfeln. Vorteig, Mehl und die restlichen Zutaten (außer der Schokolade) vermengen und zu einem homogenen Teig verarbeiten. Mit den Knethaken den Teig 4 Minuten langsam verkneten und danach 6 Minuten schnell verkneten. Am Ende die Schokoladenstückchen unterkneten.

Den Teig 30 Minuten gehen lassen. Brötchen formen (jeweils ca. 80g Teig) und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen.

20 Minuten gehen lassen. Wenn gewünscht, Teiglinge mit Eigelb bestreichen.

Backen:

Ca. 25 Minuten bei 180°C (Ober- und Unterhitze) backen.