

Rezept

# Über-Nacht-Schokobrötchen

Ein Rezept von Über-Nacht-Schokobrötchen, am 17.04.2024

## Zutaten

<b>300 ml</b> Milch (3,5 % Fett)	<b>500 g</b> Weizenmehl (Type 550)
<b>20 g</b> frische Hefe (1/2 Würfel)	<b>60 g</b> brauner Zucker
<b>1 TL</b> abgeriebene Schale von 1 Bio-Orange	<b>60 g</b> weiche Butter
<b>100 g</b> Zartbitter-Schokolade	<b>1 TL</b> Salz (5 g)
<b>Außerdem</b>	
Mehl zum Arbeiten	<b>1</b> Eigelb (M)
<b>1 EL</b> Milch	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 14 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 225 kcal, 8 g F, 6 g EW, 33 g KH

## Zubereitung

1. Am Vortag 150 ml Milch und 30 g Mehl in einem Topf unter Rühren mit einem Schneebesen erhitzen, bis die Masse dicklich wird. Dabei jedoch nicht kochen lassen. Das Mehlkochstück lauwarm abkühlen lassen. Die restliche Milch lauwarm erhitzen und die Hefe darin auflösen. Übriges Mehl, Zucker, Orangenschale, Mehlkochstück und Hefemilch in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben. Alles zuerst auf kleiner, dann auf mittlerer Stufe ca. 10 Min. verkneten.
2. Inzwischen die Butter in Würfel schneiden, die Schokolade gleichmäßig mittelgrob hacken. Butter, Schokolade und Salz zum Teig geben und kurz weiterkneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst und seidig glänzt. Die Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken und den Teig bei Raumtemperatur in ca. 45 Min. bis zum doppelten Volumen gehen lassen.
3. Ein Backblech oder eine große Auflaufform mit Backpapier belegen. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche in 14 Portionen teilen. Diese mit den Händen rund rollen und mit etwas Abstand auf das Blech oder in die Form setzen. Blech oder Form in eine große Plastiktüte stecken und ca. 12 Std. oder über Nacht (max. 16 Std.) im Kühlschrank gehen lassen.
4. Am nächsten Morgen die Brötchen in ca. 1 Std. Raumtemperatur annehmen lassen. Den Backofen auf 200° vorheizen. Eigelb und 1 EL Milch verquirlen, die Brötchen damit bestreichen und im Ofen (Mitte) in ca. 25 Min. goldgelb backen. Vor dem Servieren mindestens lauwarm abkühlen lassen.