

Rosinenbrötchen (12 Stck)

Wegen der hohen Umgebungstemperaturen in Thailand empfehle ich, die Zutaten zum Teil aus dem Kühlschrank zu verwenden, um so die Teigtemperatur niedrig zu halten.

Zutaten

- 420 g Mehl Type 550 (All Purpose Flour)
- 6 g Trockenhefe
- 85 g Maismehl (Cornflour) aus dem Kühlschrank
- 50 g Zucker
- 9 g Salz
- 340 ml Milch aus dem Kühlschrank
- 170 g Rosinen
- 1 Ei zum Bestreichen

Zubereitung

1. Ei verquirlen und auf Seite stellen
2. Mehl, Trockenhefe, Maismehl, Zucker und Salz vermischen
3. Milch und obige Zutaten in Rührschüssel geben
4. ca. 3 Minuten mit Maschine mit Knethaken auf Stufe 1 vermischen
5. ca. 15 Minuten mit Maschine mit Knethaken auf Stufe 2 kneten
6. Rosinen mit Maschine mit Knethaken auf Stufe 1 kurz 1 Minute untermischen
7. Teig bei Raumtemperatur ca. 100 Minuten abgedeckt gehen lassen
8. Backofen rechtzeitig auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen
9. Hitzebeständige Schüssel in Backofen stellen
10. Teiglinge à 88 g vom Teig abstechen und zu Teiglinge formen
11. Teiglinge auf mit gefettetem Backpapier belegtem Teigschieber verteilen
12. Teiglinge ca. 40 Minuten lang abgedeckt bei Zimmertemperatur gehen lassen
13. Teiglinge über Kreuz einschneiden und mit Ei bestreichen
14. Teiglinge in vorgeheizten Backofen schieben
15. Teiglinge ca. 25 Minuten bei 180 °C Ober-/Unterhitze backen
16. Nach ca. 2 Min bedampfen ca. 30 ml Wasser in die hitzebeständige Schüssel gießen
17. Brötchen entnehmen, auf Gitter umsetzen und abkühlen lassen