

Rosinenbrötchen 12 Stück

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 „All Purpose Flour“ (Type 550)
5 g Trockenhefe
85 g Maismehl „Cornflour“
40 g Zucker
10 g Salz
340 ml kalte Milch (aus dem Kühlschrank)
100 g Rosinen bzw. getrocknete Cranberrys
1 Ei zum Bestreichen

Im thailändischen Einzelhandel ist Maismehl unter der Bezeichnung „Cornflour“ zu finden. Sehr ähnlich aussehende Verpackungen mit der Bezeichnung „Corn Starch“ enthalten kein Maismehl, sondern Maisstärke!

Zubereitung

1. Ei verquirlen und auf Seite stellen
2. Mehl, Trockenhefe, Maismehl, Zucker und Salz in Rührschüssel geben und vermischen
3. Milch zugeben
4. ca. 3 Minuten mit Knethaken auf Stufe 1 vermischen
5. ca. 15 Minuten mit Knethaken auf Stufe 2 kneten
6. Rosinen bzw. Cranberrys mit Knethaken auf Stufe 1 kurz 3 Minuten untermischen
7. Teig bei Raumtemperatur ca. 80 Minuten abgedeckt gehen lassen
8. Backofen rechtzeitig auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen
9. Hitzebeständige Schüssel in Backofen stellen
10. Teiglinge à 83 g vom Teig abstechen und zu Teiglingen formen
11. Teiglinge auf mit gefettetem Backpapier belegtem Teigschieber verteilen
12. Teiglinge ca. 30 Minuten lang abgedeckt bei Zimmertemperatur gehen lassen
13. Teiglinge mit Ei bestreichen

Backen

14. Teiglinge mittels Backschieber in mittlerer Schiene in Backofen geben
15. Teiglinge ca. 20 Minuten bei 180 °C Ober-/Unterhitze backen
16. Nach ca. 2 Minuten Backzeit ca. 60 ml Wasser in die hitzebeständige Schüssel gießen
17. Brötchen entnehmen, auf Gitter umsetzen und abkühlen lassen

Die Knetzeiten beziehen sich auf die von mir verwendete KitchenAid ARTISAN. Die Gehzeiten beziehen sich auf meine auf 25 °C klimatisierte Küche. Die Verwendung eines Brotbacksteins/Pizzasteins verbessert das Backergebnis!