



web: www.steinbackofenfreunde.de / e-mail: info@steinbackofenfreunde.de

ROSINENBRÖTCHEN

Zutaten

Hefestück:

380 g Weizenmehl Type 550

35 g Hefe

230 g Milch (20° C)

Hefestück schön auskneten.

Maximale Teigtemperatur

24° C.

Stehzeit 1 Stunde bei Zimmer-
temperatur

Hauptteig:

645 g Hefestück

380 g Weizenmehl Type 550

100 g Zucker

13 g Salz

2 Stck. Eigelb

85 g Butter

60 g Schmand

40 g Milch (kühlschranksalt)

Vanille

abger. Zitronenschale

230 g Rosinen (einen Tag
vorher waschen und
trocknen lassen)

Zubereitung

Kneten: 6 Minuten
langsam, 5
Minuten schnell

Teigruhe: 30 Minuten

Teigeinlage: 20 St. je ca. 80 g

Stückgare: 60 Minuten bei
Zimmer-
temperatur

Backen: 18 Minuten bei
160° C

Vor dem Backen mit Milch
einpinseln

Anmerkung

Der Teig eignet sich auch
hervorragend für Osterzöpfe,
Osterbrote und Stuten.

