

Korinthen - Brötchen

Kategorien: Brot, Gebäck

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Mehl
50	Gramm	Zucker, braun
1	Teel.	Salz
25	Gramm	Hefe, frisch
50	Gramm	Butter, geschmolzen
1		Ei(er)
200	Gramm	Korinthen
		Milch zum Bestreichen

Anleitung:

Das Mehl in eine Schüssel sieben, Zucker und Salz darüber streuen. Die Hefe in 150 ml lauwarmem Wasser auflösen und mit der Butter und dem Ei zum Mehl geben. Alles gründlich mindestens 10 Minuten lang verkneten, bis der Teig nicht mehr am Schüsselrand klebt. Mit Frischhaltefolie und einem Tuch bedecken und an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen. Danach erneut kräftig durchkneten und dabei nach und nach die Korinthen einarbeiten. Den Teig in sechzehn Stücke schneiden und auf einer bemehlten Fläche runde Brötchen formen. Das Backblech mit Backpapier auskleiden und Backen, bis sie braun und knusprig sind. Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Für Ungeübte ist es auch praktisch, Muffinformen zu fetten und als Backform zu benutzen, dann werden die Brötchen auch schön gleichmäßig.