

Rosinen - Brötchen mit Gewürzen

Kategorien: Backen, Brötchen, Hefeteig, Brot

Zutaten für: 16 Portionen

30	Gramm	Hefe
1/4	Ltr.	Milch; lauwarm
50	Gramm	Butter; weich
1	Essl.	Honig
1		Ei
1	Teel.	Zimt
1/2	Teel.	Ingwer oder Kardamom
1/4	Teel.	Nelken; gemahlen
1/4	Teel.	Meersalz
500	Gramm	Weizen; fein gemahlen
100	Gramm	Rosinen

ZUM BESTREICHEN

1		Eigelb
1	Teel.	Honig
1	Teel.	Wasser

Anleitung:

Die Hefe in der Milch auflösen. Die Butter mit dem Honig, dem Ei, den Gewürzen und dem Salz verrühren. Das Mehl abwechselnd mit der Hefemilch unterarbeiten. Den weichen Teig mit der Kuechenmaschine durchkneten, bis er sich von der Schuessel löst. Zugedeckt gehen lassen, bis sich das Volumen ungefähr verdoppelt hat. Das Blech einfetten. Den Teig nochmals durchkneten. Dann die Rosinen unterkneten. Eine Rolle formen und 16 gleichgrosse Stücke davon abschneiden. Runde Brötchen formen und diese nicht zu dicht auf das Blech legen. Das Eigelb mit dem Honig und dem Wasser verrühren. Die Brötchen damit bestreichen. Die Oberseite mit einem scharfen Messer kreuzweise einschneiden oder eine kleine Ausstechform, Blüten- oder Sternform, hineindrücken. Auf den Boden des Backofens ein feuerfestes Schälchen mit kochendem Wasser stellen. Die Brötchen auf der mittleren Leiste in den kalten Backofen schieben und bei 220°C etwa 30 Minuten backen.

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Ruhezeit: ca. 50 Minuten