

Rosinenbrötchen

15 Stück

1kg Mehl

500 ml. Wasser

200 g Butter weich

15 Salz

50 g Zucker

100 Gramm Rosinen

1 Würfel Hefe

etwas Mehl zur Teigverarbeitung

etwas Ei zum bestreichen, (gibt man etwas Salz dazu löst sich das Eiweiß auf und das Gebäck lässt sich viel leichter bestreichen.)

Mehl, Wasser, Salz, Butter und Zucker kurz kneten dann für 15 Minuten ruhen lassen.

Danach die Hefe unterarbeiten, ganz kurz die Rosinen untermischen.

90 Minuten zugedeckt an einem warmen Ort ruhen lassen.

Kleine Kugel von 100 Gramm formen.

90 Minuten gehen lassen.

200 Grad Ober-/ Unterhitze Umluft: 175 Grad vorheizen. Brötchenrohlinge mit etwas Ei bestreichen und ca. 20 Minuten goldbraun backen.