

# Schoggibrötli UrDinkel Phänomen

Geheimrezept



Vor- und Zubereitung: 30 min  
Stockgare: 10 min  
Stückgare: 45 min  
Backen: 25 min

## Zutaten

1000 g UrDinkel Phänomen hell LH2  
550 g Milch lauwarm  
135 g Butter  
20 g Salz  
42 g Frisch-Hefe  
160 g Zucker  
1 Ei  
1 Bio Zitrone, etwas  
abgerieben Schale  
150 g dunkle Schokolade grob  
gehackt  
1 Ei für den Anstrich



Wer mag kann die Brötchen mit Hagelzucker bestreuen.

## Zubereitung mit Knetmaschine

Das Mehl mit dem Salz in einer Schüssel mischen. Hefe und Butter in kleinen Stücken dazugeben. Die lauwarme Milch und Zucker zur Mischung geben. Zu einem weichen glatten Teig kneten, je nach Knetmaschine 8 min mischen (kleine Stufe) und 5 min kneten (intensive Stufe). Fenstertest durchführen, solange kneten bis der Fenstertest gut klappt (siehe Tipp Fenstertest). Zitronenschale eine Minute vor Knetende begeben. Nach dem Knetprozess die Schokolade kurz untermischen.

## Stockgare

Den Teig mit einem feuchten Tuch oder einer Folie bedecken und 10 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

## Aufarbeiten und Stückgare

Teig in Portionen teilen, ca. 120 g. Teiglinge nochmals 10 min liegen lassen. Anschliessend formen und einmal mit Ei anstreichen.

Weitere 30 min Stückgare. Anschliessend nochmals mit Ei anstreichen und backen.

## Backen

Backofen mit Heissluft auf 190°C vorheizen.

20–25 Minuten goldbraun backen.

Gutes Gelingen!

Noch mehr tolle Geheimrezepte oder Mehle finden Sie unter:  
[lindmuehle.ch/freizeitbackshop](http://lindmuehle.ch/freizeitbackshop) oder dem QR-Code.

