



## SCHOKOBRÖTCHEN / CHOCOLATE ROLLS

ca. 10 Stück

Zutaten	Ingredients
500g Mehl	4 cups flour
2 Pk. Trockenhefe	2 tbsp instant yeast
1 Prise Salz	pinch of salt
40g Zucker	1/4 cup sugar
1 großes zimmerwarmes Ei	1 large egg, room temp.
250ml Milch	1 1/2 cups milk
55g weiche Butter	1/4 cup softened butter
150g zartbitter Schokotropfen	1/2 cup semisweet chocolate chips
+ 1 Eigelb und 2-3 EL Milch	+ 1 egg yolk and 2-3 tbsp milk

## Zubereitung

1. Mehl, Trockenhefe und Salz vermischen
2. Butter, Milch und Zucker grob unterheben und 15 min gehen lassen
3. das Ei hinzufügen und circa 4-5 min kneten
4. die Schokotropfen dazukneten und abgedeckt circa 30 min gehen lassen
5. mit Hilfe einer Waage 100g pro Brötchen abwiegen und auf ein Backblech mit Backpapier geben (du solltest circa 10 Brötchen rausbekommen), an die Oberfläche noch mehr Schokotropfen drücken und weitere 15 min gehen lassen
6. den Ofen auf 175°C Ober/Unterhitze heizen und Eigelb und Milch vermischen um die Brötchen damit zu bepinseln
7. für circa 25 min backen und mit fett Butter essen

## Instructions

1. **mix flour, yeast and salt**
2. **loosely fold in butter, milk and sugar and let sit for 15 min**
3. **add the egg and knead for 4-5 minutes**
4. **knead in the chocolate chips, cover bowl and let rise for 30 min**
5. **using a scale, measure per roll about 3.5 oz so that they're all the same (you should have around 10 rolls at the end), roll them and place them on a parchment paper lined baking sheet**
6. **press more chocolate chips on the top of each roll and heat oven to 350°F**
7. **mix egg yolk and milk and brush surfaces of rolls**
8. **bake for about 25 min and eat with a ton of butter**

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien | Show me your result on social media



**@lilly\_in.the.states @lillysgermanbakery**