



TIPP

♥♥♥
EIGNET SICH HERVORRAGEND ALS MITBRINGSSEL ZUM BRUNCH. 😊

Caotina® SCHOGGI-BRÖTLI



Für 12 Stück



Zubereiten/Aufgehen lassen
20 Minuten/2 Stunden



Backen
25 Minuten



1 Muffinform mit
12 Vertiefungen von
je 7 cm Ø, gefettet

DU BRAUCHST ...

- Teig
- 350 g Zopfmehl
- 1 TL Salz
- 2 EL Zucker
- 15 g Frischhefe, zerbröckelt
- 1 Biozitrone, nur abgeriebene Schale
- 2 dl Milch, lauwarm
- 50 g Butter, weich

- Füllung
- 160 g Caotina Crème Chocolat
- 1 Ei, verklopft
- Puderzucker zum Bestäuben

SO EINFACH GEHT'S:

- ♥ Mehl und alle Zutaten bis und mit Zitronenschale in einer Schüssel mischen. Milch und Butter begeben, mischen, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur etwa 1,5 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.
- ♥ Formen: Teig in 12 Portionen teilen. Aus den Teigstücken Kugeln formen, sie auf wenig Mehl zu Rondellen von etwa 13 cm Ø auswallen. Je etwa 1 TL Caotina Crème Chocolat auf die Mitte geben. Die freie Teigfläche mit wenig Ei bestreichen. Den Teigrand über der Füllung in Falten legen und diese in der Mitte zusammendrücken.
- ♥ Brötli in die vorbereiteten Vertiefungen setzen, zugedeckt nochmals etwa 30 Min. aufgehen lassen. Die Mitte der Brötli vor dem Backen nochmals zusammendrücken.
- ♥ Backen: 20 - 25 Min. in der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens. Brötli auf einem Gitter auskühlen, mit Puderzucker bestäuben.



CONSEILS

♥♥♥
UN EXCELLENT PETIT CADEAU POUR LE BRUNCH ☺

PAINS AU CHOCOLAT

Caotina®



Pour 12 pièces



Préparation/Levée
20 minutes/2 heures



Cuisson
25 minutes



Pour un moule à muffins
de 12 alvéoles d'env.
7 cm de Ø graissé

IL TE FAUT ...

- Pâte**
350 g de farine pour tresse
1 cc de sel
2 cs de sucre
15 g de levure fraîche émiettée
- 1 citron bio, uniquement le zeste râpé
2 dl de lait tiède
50 g de beurre ramolli

- Garniture**
160 g de Caotina Crème Chocolat
1 œuf battu
Sucre glace pour saupoudrer

C'EST AUSSI SIMPLE QUE CELA ...

- ♥ Dans un saladier, mélanger la farine et tous les ingrédients jusqu'au zeste de citron compris. Ajouter le lait et le beurre, mélanger et pétrir le tout en une pâte souple et lisse. Couvrir et laisser lever env. 1,5 h à température ambiante, jusqu'à ce que la pâte double de volume.
- ♥ Pétrissage: découper la pâte en douze portions. Former des boules et abaisser chacune d'elles sur un peu de farine jusqu'à obtenir des disques d'env. 13 cm de diamètre chacun. Déposer env. 1 cc de Caotina Crème Chocolat au centre de chaque disque. Badigeonner les bords d'un peu d'œuf. Les replier par-dessus la farce en les pressant délicatement au centre.
- ♥ Mettre les petits pains dans le moule, couvrir et laisser lever à température ambiante pendant env. 30 min. Si nécessaire, presser à nouveau délicatement le centre des petits pains avant de les enfourner.
- ♥ Cuisson: 20 - 25 min au milieu du four préchauffé à 200 °C. Une fois la cuisson terminée, laisser refroidir sur une grille et saupoudrer de sucre glace.