

Broiche

Teig im BBA hergestellt und im Backofen gebacken.

Zutaten fuer 6 fertige Broiche :

14	gr	Hefe (ca 1/3 Wuerfel)
50	ml	Milch
170	gr	Mehl
2	Stueck	Eigelb
	priese	Salz

Zutat zum Bestreichen :

1	Stueck	Eigelb
2	EL	Schlagsahne
1	TL	Zucker

Zubereitung :

Die Hefe mit der lauwarm angewaermten Milch verruehren
und mit den restlichen Zutaten
in der oben angegebenen Reihenfolge
in den Backautomatebn fuellen
und im Programm TEIG zu einem Teig verarbeiten lassen.

Den Teig aus dem BBA nehmen
und an einem warmen Ort ca 30 – 45 Minuten ruhen lassen.

Dann aus dem Teig 6 grosse und 6 kleinere Kugeln formen.

Nun 6 kleine Kuchenfoermchen einfetten
und die grossen Teigkugeln in die Formen druecken.

Mit einem Loeffel eine Mulde in die Mitte des Teiges
in den Foermchen druecken,
und die kleinere Kugel,
die vorher halbseitig in Milch getaucht wurde,
in diese Mulde setzen.

Die 6 Foermchen mit den fertigen Teigen zudecken,
und an einem zugfreien warmen Ort
bis etwa auf das doppelte aufgehen lassen.

Nun aus dem Eigelb,
der Schlagsahne
und dem Zucker eine Paste herstellen

und die Teigkugeln damit bestreichen.

Im vorgeheizten Backofen dann bei 180 °C (ca 375 °F)
ungefaehr 20 Minuten backen.

Quelle, ein Rezeptbuch fuer BBA.
Rezeptur etwas abgeaendert
und ausprobiert.