

Rosinenbrötli

Zopfmehl	1kg
Rosinen grün	160g
Himalayasalz	2 Teelöffel
Zucker	2 Esslöffel
Pflanzenbutter	120g
Hefe frisch	1 Würfel
Reismilch	600g
Sojarahm	



Pflanzenbutter und Reismilch in Zimmertemperatur!

Hefe in 100g Reismilch auflösen

Zopfmehl mit **Salz, Zucker, Hefe, Pflanzenbutter und Rosinen** mischen, restliche **Reismilch** zugeben

alles von Hand ca. 10 Minuten, mit dem Handmixer oder der Küchenmaschine
5 Minuten durchkneten

2 gleich grosse Kugeln formen und je in einer Schüssel zugedeckt für ca. **4 Stunden oder über Nacht** beiseite stellen, damit der Teig **aufgehen** kann

Teige vorsichtig aus der Schüssel nehmen, nochmals kurz durchkneten und

insgesamt **16 Brötchen à ca. 100-110g formen**

Backpapier in zwei Backbleche legen

die Brötchen auf das Blech legen und **nochmals 30 Minuten gehen lassen**

inzwischen **Ofen auf 180°C Umluft** vorheizen

nach 30 Minuten die **Brötchen mit Sojarahm bestreichen** und für **ca.30 Minuten beide Backbleche gleichzeitig** in den Ofen schieben – fertig!

Die Brötchen können sehr gut eingefroren, und entweder im Backofen oder an der Luft wieder aufgetaut werden!