

Chokoladebrud

Opskrift til 12 stk

Samlet tid

2 timer i alt

Ingredienser

- 3 dl kold vand
- 1 dl yoghurt naturel
- 50 gær
- 1 spsk. salt
- 50 g sukker
- 100 g grahamsmel
- 600 g hvedemel
- 100 g smør
- 1 æg
- 150 g mørk chokolade

Sådan gør du

1. Kom vand og yoghurt i en røreskål og kom gær i og rør rundt til det er opløst.
2. Tilsæt nu salt, sukker og mel og ælt til det er elastisk og slipper kanterne
3. Kom smørret i i mindre stykker og giv den lige det sidste, så smørret er æltet ind i dejen.
4. Tag skålen ud af maskinen og lad den hæve med et klæde over 1,5 time
5. Tænd ovnen på 200 grader
6. Hak chokoladen groft
7. Kom dejen ud på et meldrysset bord, lav en lomme her i og kom æg og chokolade her i
8. Hak dejen i stykker med en kniv, så ægget og chokoladen blandes med dejen, uden at det æltes helt.
9. Med en ske kan du tage en håndfuld af den hakkede dej og lægge den på en bageplade. Det må gerne være sådan lidt "i stykker" det giver bare fine lufthuller i de færdige chokoladebrud
10. Giv bollerne 15 minutters tid i den varme ovn