

Weggli



Das Rezept habe ich von dieser Seite, dort hat es super tolle Brotzepte: <https://www.besondersgut.ch>

Rezept

1. Alle Zutaten für den Vorteig in einer Schüssel mit Deckel mischen. Den Vorteig **18-24 Stunden bei Raumtemperatur** stehen lassen.
2. Am nächsten Tag alle Zutaten des Hauptteigs, ausser die Milch, in den Mixtopf geben und **5 Sekunden / Stufe 7** mischen, umfüllen.
3. Die Milch in den Mixtopf geben und **3 Minuten / 37° / Stufe 1** erwärmen.
4. Das Mehlgemisch und den Vorteig zugeben, **5 Minuten / Teigstufe** kneten.
5. Den Teig in eine Schüssel umfüllen und mit einem feuchten Tuch zugedeckt **1 Stunde gehen lassen**.
6. Aus dem Teig 12 Teiglinge à 65 g abwiegen, rund formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
7. Damit die Weggli nicht austrocknen, mit einem grossen Haushaltbeutel (Plastiksack) bedecken und allenfalls mit etwas Wasser bepinseln, nochmals 20 Minuten aufgehen lassen.
8. Danach die Weggli mit dem Handrücken langsam aber sehr stark in der Mitte eindrücken (die Teigmitte ist danach fast durchsichtig).
9. Die Weggli mit der Eistreiche bestreichen, danach nochmals 20 Minuten aufgehen lassen.
10. In der Zwischenzeit den Backofen auf 200 ° Ober-Unterhitze vorheizen.
11. Die Weggli nochmals mit Ei bestreichen, 5 Minuten stehen lassen.
12. Die Weggli in den heissen Backofen schieben und ca. 18 Minuten auf der untersten Rille backen. Dabei nach 5 Minuten kurz den Ofen öffnen, um die entstandene Feuchtigkeit entweichen zu lassen.
13. Nach Ende der Backzeit die Weggli aus dem Ofen nehmen und diese noch heiss mit dem Milchwasser bestreichen.

Zutaten

Vorteig

Für 12 Stück

100 g Weiss- oder Halbweissmehl
100 g Milch
0,1 g Frischhefe (1 Reiskorn gross)

Hauptteig

340 g Weiss- oder Halbweissmehl
10 g Frischhefe
5 g Zucker
10 g Malz
50 g Butter
8 g Salz
160 g Milch

Eierstreiche

1 Ei, ganz, durch ein Sieb gestrichen
10-15 g Milch
je 1 Prise Salz & Zucker

Milchwasser zur Fertigstellung

2 EL Milch
2 EL Wasser