



Weggli

Zutaten

Hauptteig

230g Milch, zimmerwarm
80g Wasser
15g Malz
15g Zucker
2g Frischhefe
100g Dinkel-Weissmehl
400g Weizen-Weissmehl
10g Salz
50g Butter

Eistreiche

1 ganzes Ei
10–15g Rahm
je 1 Prise Salz/Zucker

Hauptteig

Tag 1: Alle Zutaten in obiger Reihenfolge – ausser der Butter – auf niedriger Stufe 10–12 Minuten kneten. Der Teig ist noch eher trocken. Während den nächsten 5–10 Minuten die weiche Butter in Stückchen zugeben. Der Teig ist am Schluss weich und geschmeidig. Ideale Teigtemperatur: 22–23 °C. Luftdicht bedeckt bei Raumtemperatur 90 Minuten gehen lassen und dann 12–18 Stunden bei 6 °C in den Kühlschrank stellen.

Zu Kugeln formen

Tag 2: Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und 90 Minuten akklimatisieren lassen. Ideale Teigtemperatur für die Weiterverarbeitung: 18–20 °C. Jetzt den Teig mit der Teigkarte auf die unbemehlte Arbeitsfläche geben und 14 Teigstücke à 60g abwägen. Die Teigstücke fortlaufend zu Kugeln formen und auf zwei Backpapiere verteilen. Mit einem Küchentuch bedeckt 10 Minuten entspannen lassen.

Ei-Anstrich

Inzwischen das Eigelb samt Eiweiss durch ein kleines Sieb streichen. Rahm, Salz und Zucker zugeben und gut mischen.

Flachdrücken/Eindrücken

Nach 10 Minuten sind die Kugeln entspannt. Nun mit der Hand etwas flachdrücken und mit einem Rollholz oder mit dem Stiel eines Holzlöffels in der Mitte sehr tief eindrücken. Wenn es klebt, das Holz etwas bemehlen. Die Weggli das erste Mal mit dem Ei-Anstrich bepinseln und nochmals 30–45 Minuten gehen lassen.

Backen

Die erste Hälfte nochmals mit dem Ei-Anstrich bepinseln und im sehr gut vorgeheizten Ofen bei 200 °C ohne Dampf 18–20 Minuten backen. Sofort in saubere Küchentücher einwickeln – so werden und bleiben sie schön weich.

Danach mit der zweiten Hälfte gleich verfahren.