

1. August-Weggen

Ergibt 8 Stk.

Dauer: ca. 15 min. + 2 h 15 min. gehen lassen + 20 min. backen

Zutaten

- 425 g Weissmehl (550)
- 75 g Dinkelweissmehl
- 15 g Hefe
- 150 ml Wasser (ca. 30°C)
- 150 ml Milch (kühlschrankskalt)
- 60 g Butter
- 1 Ei
- 10 g Salz
- 2 EL Zucker
- 8 Schweizerfähnchen



Zubereitung

1. Mehle und Zucker mischen und Hefe dazubröckeln
2. Das Ei mit einer Gabel verquirlen, 25 g davon zum Mehl geben
3. Dem Rest des Eis einen Schluck Milch beigeben, mit Frischhaltefolie zudecken und in den Kühlschrank stellen
4. Butter in einer Pfanne schmelzen (nicht kochen!), anschliessend die Milch dazugeben und mit dem Schneebesen gründlich rühren (so hat das Gemisch die optimale Temperatur)
5. Wasser und Butter-Milch-Gemisch zum Mehl geben
6. Auf der 1. Stufe der Knetmaschine mischen, bis sich alles verbunden hat, dann das Salz dazustreuen
7. 10 min. auf der 2. Stufe der Knetmaschine kneten
8. Teig in eine Schüssel legen, mit Frischhaltefolie zudecken und 1 h 30 min. gehen lassen
9. Teig zusammenschlagen (flach drücken, dann alle vier Seiten einmal zur Mitte schlagen) und weitere 30 min. zugedeckt gehen lassen
10. Teig in 8 gleichgrosse Portionen à ca. 112 g teilen
11. Die Teigportionen mit bemehlten Händen rund wirken (falls nötig auch ein wenig Mehl auf die Arbeitsfläche geben)

12. Die Teiglinge mit möglichst viel Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit einem Küchentuch zudecken und nochmals 15 min. gehen lassen, in der Zwischenzeit den Backofen auf 200°C vorheizen

13. Teiglinge mit der Ei/Milch-Mischung bepinseln und mit einer Schere vorsichtig von oben senkrecht tief kreuzförmig einschneiden

14. In der Mitte des Ofens 20 - 25 min. backen, auskühlen lassen und ein Schweizerfährnchen in jeden 1. August-Weggen stecken