



Weggli – Typische Schweizerbrötchen

Letzthin hat foodwerk.ch zum Weltbrottag leckere Weggli gepostet. Die haben mich so sehr angelacht, dass ich sie auch ausprobieren wollte. Zur Freude meiner Familie habe ich welche gebacken. Das Resultat lässt sich mehr als sehen.

Meine Weggli werden mit sehr wenig Hefe zubereitet. Das bedeutet aber, dass sie eine längere Gehzeit beanspruchen. Je nachdem wieviel Zeit ihr habt oder einplant, könnt ihr mit der Hefemenge jonglieren.

Zutaten

400 g Weissmehl, Typ 505

100 g Dinkelmehl

1 g Hefe

300 ml Milch

60 g Butter, weich

1.5 TL Salz

1 TL Zucker

1 Eigelb

wenig Milch

Zubereitung im Thermomix

Milch und Hefe in den Mixtopf geben. Deckel verschliessen und während 3 Min./37°/Stufe 2 verrühren.

Danach die restlichen Zutaten dazu geben und 3 Minuten/Knetstufe einstellen.

Eine Schüssel leicht mit Backtrennspray besprühen. Teig in die Schüssel geben und verschliessen. Bei Zimmertemperatur über Nacht bzw. während ca. 10-12 Stunden stehen lassen. Der Teig sollte sich verdoppeln.

Zubereitung in der Haushaltmaschine

Handwarme Milch und Hefe in die Teigschüssel der Küchenmaschine geben und verrühren. Restliche Zutaten dazu geben und während ca. 6 – 7 Minuten verarbeiten. Der Teig sollte schön geschmeidig und elastisch sein.

Eine Schüssel leicht mit Backtrennspray besprühen. Teig in die Schüssel geben und verschliessen. Bei Zimmertemperatur über Nacht stehen lassen bzw. während ca. 10-12 Stunden stehen lassen. Der Teig sollte sich verdoppeln.

Ich habe den Teig auch schon mit 10 g Hefe zubereitet. Da habe ich den Teig vor der Arbeit geknetet und während ca. 3 – 4 Stunden gehen lassen.

Verwendet man noch mehr Hefe, verkürzt sich die Gehzeit noch mehr.

Formen

Arbeitsfläche leicht mit Mehl bestäuben. Teig auf die Arbeitsfläche stürzen.

Teig in gleich grosse Teile portionieren. Bei mir wog jeder Teigling ca. 65 g, es ergaben 13 Stück.

Teig zu Kugeln schleifen (Video dazu findet ihr im Beitrag). Mit einer Holzkelle die typische Einkerbung ins Weggli drücken. Damit die Kelle nicht am Teig kleben bleibt, tunke ich sie leicht im Mehl ein. Danach drücke ich die Kelle in der Mitte des Brötchens relativ stark ein. Die Kunst wird es sein, dass der Rand sich nicht trennt und in der Mitte man ziemlich mutig nach unten drücken, fast durchdrücken soll. Übung macht der Meister.

Ein Blech mit Backpapier auslegen und die geformten Weggli darauf legen. Weggli zudecken und nochmals ca. 30 Minuten gehen lassen.

In der Zwischenzeit den Ofen auf 220° Ober-/Unterhitze vorheizen.

In einer kleinen Schüssel ein Eigelb mit wenig Milch aufschlagen. Mit einem Pinsel die Weggli damit bestreichen.

Weggli in den Ofen schieben und während ca. 10 – 12 Minuten backen. Wenn die Weggli goldbraun sind, aus dem Ofen nehmen. Auf einem Gitter auskühlen lassen.



