

## Weggli von Luchs

Mengen für 10 Personen

2 Stk. pro person à 80g

360 g Halbweissmehl	
720 g Weissmehl	
18 g Salz	in einer Schüssel mischen
28 g Hefe	zerbröckelt
15 g Malzextrakt	
35 g Butter	weich
2.8 dl Wasser	
2.8 dl Milch	<p>alles begeben, zu einem weichen glaten Teig kneten. Zugedeckt ums Doppelte aufgehen lassen. (ca. 1h bei Raumtemperatur)</p> <p>Teig in 20 Portionen teilen. Diese für Weggli zu glatten Kugeln formen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Nochmals aufgehen lassen.(20-40 min)</p>
2.0 Stück Eigelb	<p>Vor dem Einschneden und Backen mit Eigelb bestreichen.</p> <p>Backen: 20-25min in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.</p>