

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	alles beigegeben, zu einem weichen glaten Teig kneten. Zugedeckt ums Doppelte aufgehen lassen. (ca. 1h bei Raumtemperatur)
	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)
2.0 Stück Eigelb	Vor dem Einschneden und Backen mit Eigelb bestreichen.
	Backen: 20-25min in der Mitte des aus 200 Grad vorgeheizten Ofens.

Backtrennpapier nicht vergessen!