

# Butterweggli

nach Rezept von Marcel Paa, angepasst mit eigenen Erfahrungen

## Zutaten für 12 Weggli

- 500 g Weissmehl
- 330 g Milch, kalt
- 1 Beutel Trockenhefe (7 g, oder 21 g Frischhefe)
- 60 g Butter, weich
- 12 g Salz
- 10 g Zucker
- evtl. 4 g Malzextrakt

## Zum Bestreichen:

- 1 Ei
- 2 Prisen Zucker
- 1 Prise Salz



## Zubereitung:

- Alle Zutaten in die Küchenmaschine geben und auf kleiner Stufe **2–3 min** ankneten. Nachher den Teig zirka **10 min** bei mittlerer Geschwindigkeit kneten oder evtl. länger, bis er die "Fensterprobe" besteht.
- Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer Kugel formen, zurück in die Küchenmaschine geben, mit einem Teigtuch zudecken und **40 min** bei Raumtemperatur gären und aufgehen lassen.

## Formen

- Nach der Gärzeit den Teig aus der Küchenmaschine nehmen, **12 Stücke zu 75 g** abwiegen, diese auf der Arbeitsfläche zu "gespannten" Kugeln formen und mit Abstand auf zwei mit Backpapier belegte Bleche absetzen. Hübsch sind auch die Minizöpfe.
- Mit einem Teigtuch zugedeckt **30 min** bei Raumtemperatur gären lassen.
- Jetzt die Teiglinge in der Mitte kräftig (!) mit einem gut gemehlten Wegglidrücker abdrücken, bis der Boden des Bleches durchschimmert (Wegglidrücker: 10 mm dickes und 10 cm langes Brett mit gut gerundeter Kante, oder kurzer hölzerner Kellenstiel).
- Anschliessend die Teiglinge fein mit etwas Wasser besprühen; Stückgare für **40–60 min**.
- In der Zwischenzeit den Backofen zusammen mit Lavasteinschale auf **200 °C Umluft** vorheizen.

## Backen

- Die Weggli mit verquirltem Ei (mit 1 Prise Salz und 2 Prisen Zucker) bestreichen, falls gewünscht, jetzt mit Sesam, Hanf oder Mohn bestreuen.
- Die Teiglinge direkt mit dem Blech in den vorgeheizten Ofen schieben und **2-3 min anbacken**. Anschliessend 3–4 dl Wasser in die Lavasteinschale giessen, zusätzlich mit Sprühgerät Dampf geben und die Ofentür sofort schliessen.
- Die Butterweggli für etwa **13–15 min** goldbraun fertig backen. **Zwischendurch die Bleche wechseln, wenn der Ofen ungleichmässig bäckt.**
- Direkt nach dem Backen die Weggli auf einem Gitter auskühlen lassen.

## Erfahrungen

Funktioniert mit Trockenhefe hervorragend!