

1. August Weggen

Zutaten:

100 g Dinkelmehl, hell

400 g Weissmehl

1.5 TL Salz

75 g Butter, kalt, in Stücken

0.5 Würfel Frischhefe

1 EL Malz oder Zucker

300 g Milch

1 Eigelb, verquirlt

Zubereitung:

1. Dinkelmehl, Weissmehl, Salz, Butter, Hefe und Malz / Zucker in den Mixtopf geben und **5 Sekunden / Stufe 7** vermischen, umfüllen.
2. Milch in den Mixtopf geben und **3 Minuten / 37° / Stufe 2** erwärmen.
3. Mehlgemisch zugeben und **3 Minuten / Teigstufe** kneten.
4. Den Teig zu einer Kugel formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit einem feuchten Tuch bedecken oder im Steamer (Programm "Teig aufgehen lassen, 30 ° Dämpfen) ca. 1 Stunde aufgehen lassen.
5. Sollte der Teig zu stark nach aussen "verlaufen", nach der Hälfte der Aufgehzeit mit der Hand von aussen etwas zur Mitte hin "falten", damit die Teigkugel weniger breit wird.
6. Die aufgegangene Teigkugel mit Eigelb bepinseln.
7. Ein schweizer Kreuz mit Hilfe einer Schere einschneiden.
8. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.
9. Die Wegge in die untere Hälfte des vorgeheizten Ofens schieben und 25- 30 Minuten backen.
10. Herausnehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen.

Tipp: Man kann auch 2 kleinere Weggen daraus backen, oder dann natürlich kleine Brötchen.