

1. August Wegge



Cuisson : 20 bis 30 min

Zutaten

Für 1 grosses Brot oder 4 kleine Brötchen

Fähnchen zum Dekorieren

- 500 g Mehl
- ½ TL Salz
- 21 g Hefe
- 65 g Butter
- 2,5 dl Milch
- 1 Ei, verquirlt
- 0,2 dl Milch zum Bestreichen

Zubereitung

Mehl und Salz in einer tiefen Schüssel mischen und eine Mulde formen. Die Hefe in einer Tasse zerbröckeln und mit wenig Milch auflösen. In die Mulde giessen, mit wenig Mehl bestäuben und gehen lassen, bis die Hefe Blasen wirft. Butter in einem Pfännchen schmelzen, vom Feuer nehmen und mit der Milch ablöschen. Mit dem Ei zum Mehl geben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. 10-15 Minuten kneten, bis der Teig elastisch ist. 1 grosses oder 4 kleine Brötchen formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Bei Raumtemperatur 15 Minuten gehen lassen und anschliessend 15 Minuten kühl stellen. Mit Milch bestreichen und im vorgeheizten Ofen bei 200 °C je nach Grösse 20-30 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

Copyright www.swissmilk.ch