DENNER

Rezept für traditionelle 1. August Weggen



1.-August-Weggen gehören zu unserem Nationalfeiertag wie eine ausgiebige Grillade und das obligate Feuerwerk. So gelingen die feinen Brötli.

Anfang Dezember gibts Grittibänze, zu unserem Nationalfeiertag gehören die traditionellen 1.-August-Weggen. Was diese auszeichnet? Natürlich das Schweizerkreuz auf der Oberfläche und ihr buttriger Geschmack.

Auf dem Foto könnt ihr die beiden Varianten des Schweizerkreuzes sehen. Die einfachere kommt mit zwei schlichten überkreuzten Schnitten zum Vorschein; die andere ist ganz wenig aufwändiger und wird mit einer Schere als richtiges Kreuz in den Teig geschnippelt.

- Nachdem der Teig zu Brötchen geformt wurde, sollten diese nochmals während 10–15 Minuten ruhen. Einerseits geht der Teig so nochmals etwas auf, andererseits trocknet seine Oberfläche ein wenig und kann so besser eingeschnitten werden.
- Die Brötchen erst nach dem Einschneiden der Kreuze bestreichen. Ist der Teig nämlich bereits bestrichen, ist er zum Einschneiden zu weich und die Kreuze werden nicht schön.

- 500 g Weissmehl
- ½ Hefewürfel (ca. 20 g)
- 2,5–2,8 dl Milch
- 80 g Butter
- 1 Ei plus ein Ei zum Bestreichen
- Ca. 1¼ gestrichener TL Salz

1. Mehl in eine Schüssel geben, Hefewürfel dazukrümeln, das Ganze mit dem Salz gut vermischen.
2. Ein ganzes Ei dazugeben und dieses mit dem Mehl verreiben.
3. Die Butter in einem Pfännchen langsam schmelzen, die Milch dazugeben und ganz kurz wärmen, bis die Flüssigkeit lauwarm ist.
4. Die lauwarme Flüssigkeit (sie darf nicht heiss sein!) nach und nach zum Mehl geben und so lange mit der Küchenmaschine oder von Hand kneten, bis sich ein geschmeidiger Teig bildet. (Das dauert circa 10 Minuten.)
5. Den Teig in der Schüssel lassen, mit einem feuchten Handtuch zudecken und bei Raumtemperatur mindestens eine Stunde auf das Doppelte aufgehen lassen.
6. Danach den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und den Teig zu sechs gleichmässigen Kugeln formen. Darauf achten, dass die Oberflächen möglichst glatt sind.
7. Die Teigkugeln mit genügend Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und nochmals 10–15

Minuten gehen lassen.

8. Jetzt mit einem scharfen Messer die Brötchen entweder kreuzweise einschneiden (siehe Foto) oder mit der Schere ein richtiges Schweizerkreuz in die Brötchen schnippeln.
9. Brötchen bestreichen – dazu ein Ei mit einem Schuss Milch verquirlen –, danach während circa 20 Minuten backen.