



Weggli

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	45 Min.
Ruhezeit	1 Std. 45 Min.
Garzeit	15 Min.
Stück	10
Gerät	CombiSteamer V6000 Grand ab 2022

Das Weggli ist ein traditionsreiches Milchbrötchen mit charakteristischer Einkerbung. Zart im Biss und mild im Geschmack, gehört es zum klassischen Frühstück, begleitet die Znüni-Pause oder die Schulreise.

Teig

500 g Weissmehl
1 EL Zucker
15 g Hefe, zerbröckelt
330 ml Milch
60 g Butter, kalt, in Würfeln
10 g Salz

Backen

1 Ei
½ TL Zucker
1 Prise Salz

Teig

Weissmehl und alle Zutaten bis und mit Butter in die Schüssel der Küchenmaschine geben, mit dem Knethacken auf niedriger Stufe ca. 5 Minuten kneten. Salz begeben, auf mittlerer Stufe ca. 10 Minuten zu einem glatten Teig kneten. Teig auf die Arbeitsfläche geben, zu einer Kugel formen, in eine leicht gefettete Schüssel geben, in den Garraum geben, mit Profi-Backen Aufgehen lassen bei 32 °C ca. 45 Minuten aufgehen lassen.

Profi-Backen Aufgehen lassen 32 °C während 45 Min.





(keine Pause)

Formen

Teig in 10 Portionen (je ca. 90 g) teilen, zu Kugeln formen, mit dem Verschluss nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Kuchenblech geben. Blech in den Garraum schieben, mit Profi-Backen Aufgehen lassen bei 32 °C ca. 30 Minuten aufgehen lassen. Herausnehmen, mit einem bemehlten Kellenstiel in der Mitte eindrücken (Teig nicht durchtrennen). Blech zurück in den Garraum schieben, nochmals ca. 30 Minuten aufgehen lassen.

Profi-Backen Aufgehen lassen 32 °C während 30 Min.

Gargut einschieben.

Profi-Backen Aufgehen lassen 32 °C während 30 Min.

(keine Pause)

Backen

Blech aus dem Garraum nehmen. Garraum mit Profi-Backen bestrichen auf 210 °C vorheizen. Ei, Zucker und Salz verrühren. Teiglinge damit bestreichen. Blech in den vorgeheizten Garraum schieben, ca. 15 Minuten goldbraun backen. Weggli herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen lassen.

Garraum auf 210 °C mit Profi-Backen bestrichen (vor)heizen

Vorheizen beendet. Gargut einschieben.

Profi-Backen bestrichen 210 °C während 15 Min.

Zubehör

Kuchenblech

Zusätzliche Informationen

Erstellt am

13.04.2026

