Weggli Milchbrötchen

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 Frühstückspause oder die Klassenfahrt.

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 Knethaken auf niedriger Stufe ca. 5 Minuten kneten. Salz hinzufügen, 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 Backblech geben. Blech in den Garraum schieben, mit Profi-Backen Aufgehen lassen bei 32 °C ca. 30 Minuten aufgehen lassen. Herausnehmen, mit einem bemehlten Kochlöffelstiel 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 herausnehmen. Garraum mit Profi-Backen bestrichen auf 210 °C vorheizen. Ei, Zucker und Salz verquirlen. Teiglinge damit bestreichen. Blech in den vorgeheizten Garraum schieben, ca. 15 Minuten goldbraun backen. Weggli-Brötchen 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