



Schweizisk mælkebrød

Opskrift af V-ZUG Ltd



Tilberedning	45 Min.
Hviletid	1 Timer 45 Min.
Tilberedningstid	15 Min.
Styk	10
Apparat	CombiSteamer V6000 Grand fra 2022

Weggli er en traditionel mælkebolle med en karakteristisk fordybning. Mør i teksturen og mild i smagen, det er en klassisk schweizisk morgenmadsret og et populært valg til en formiddagsmad eller en skovtur.

Dej

500 g almindeligt hvedemel
1 spsk sukker
15 g gær, smuldret
330 ml mælk
60 g smør, kold, i terninger
10 g salt

Bagning

1 æg
½ tsk sukker
1 knivspids af salt

Dej

Kom det almindelige hvide mel og alle ingredienser op til og med smørret i skålen på en røremaskine. Ælt med dejkrogen ved lav hastighed i cirka 5 minutter. Tilsæt saltet og ælt ved middel hastighed i cirka 10 minutter, indtil en glat dej dannes. Vend dejen ud på arbejdsfladen, form den til en kugle, og læg den i en let smurt skål. Indsæt i ovnrummet og lad hæve ved hjælp af Professionel hævningsfunktion ved 32 °C i cirka 45 minutter.

Professionel bagning med hævningsfunktion 32°C i 45 Min.





(ingen pause)

Formning

Del dejen i 10 portioner (hver på ca. 90 g) og form dem til kugler. Placer dem med samlingen nedad på en bageplade beklædt med bagepapir. Indsæt bakken i ovnrummet, og lad den hæve med Professionel hævnning ved 32 °C i cirka 30 minutter. Fjern, lav en fordybning i midten med et melet træskehåndtag (skær ikke igennem dejen). Sæt bakken tilbage i ovnrummet, og lad den hæve igen i cirka 30 minutter.

Professionel bagning med hævnning 32 °C i 30 Min.

Indsæt kogegrej.

Professionel bagning med hævnning 32 °C i 30 Min.

(ingen pause)

Bagning

Fjern bakken fra ovnrummet. Forvarm ovnrummet med professionel bageemalje til 210 °C. Bland ægget, sukkeret og saltet. Pensl rullerne med blandingen. Indsæt bakken i det forvarmede ovnrum, og bag i cirka 15 minutter, indtil den er gyldenbrun. Fjern bollerne og lad dem køle af på en bagerist.

(For)varm ovnrummet til 210 °C i Professionel bagning penslet

Forvarmning fuldført. Indsæt kogegrej.

Professionel bagning penslet 210 °C i 15 Min.

Tilbehør

Bageplade

Yderligere oplysninger

Oprettet den

13.04.2026

