



Zwitserse melkbroodjes

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	45 Mins
Rusttijd	1 Hrs 45 Mins
Gaartijd	15 Mins
Stuks	10
Apparaat	CombiSteamer V6000 Grand vanaf 2022

De Weggli is een traditioneel melkbroodje met een karakteristieke inkeping. Met een zachte structuur en milde smaak is het een klassiek Zwitsers ontbijtproduct en een favoriet tussendoortje, bijvoorbeeld voor schooluitstapjes.

Deeg

500 g gewone witte bloem

1 eetlepel suiker

15 g gist, verkruimeld

330 ml melk

60 g boter, koud, in blokjes

10 g zout

Bakken

1 ei

½ tlp suiker

1 snufje zout

Deeg

Doe de gewone witte bloem en alle ingrediënten tot en met de boter in de kom van een keukenmixer. Kneed met de deeghaak op lage snelheid gedurende ongeveer 5 minuten. Voeg het zout toe en kneed op gemiddelde snelheid gedurende ongeveer 10 minuten tot een glad deeg. Leg het deeg op het werkblad, vorm het tot een bal en plaats het in een licht ingevette kom. Plaats in de ovenruimte en laat rijzen met behulp van Profi-bakken Laten Rijzen op 32 °C gedurende ongeveer 45 minuten.





Profi-bakken Laten rijzen 32 °C gedurende 45 Mins

(no pause)

Bladerrolletjes

Verdeel het deeg in 10 porties (elk ca. 90 g) en vorm er balletjes van. Leg ze met de naad naar beneden op een met bakpapier beklede bakplaat. Plaats de bakplaat in de ovenruimte en laat rijzen met Profi-bakken Laten Rijzen op 32 °C gedurende ongeveer 30 minuten. Verwijder, maak een inkeping in het midden met een met bloem bestoven houten lepelsteel (snijd het deeg niet door). Plaats de bakplaat terug in de ovenruimte en laat opnieuw rijzen gedurende ongeveer 30 minuten.

Profi-bakken Laten rijzen 32 °C gedurende 30 Mins

Plaats kookgerei.

Profi-bakken Laten rijzen 32 °C gedurende 30 Mins

(no pause)

Bakken

Haal de bakplaat uit de ovenruimte. Verwarm de ovenruimte voor met Profi-bakken Bestreken tot 210 °C. Meng het ei, de suiker en het zout. Bestrijk de rollen met het mengsel. Plaats de bakplaat in de voorverwarmde kookruimte en bak gedurende ongeveer 15 minuten tot deze goudbruin is. Haal de broodjes eruit en laat afkoelen op een rooster.

Ovenruimte tot 210 °C op Profi-bakken bestreken (voor)verwarmen

Voorverwarmen voltooid. Plaats kookgerei.

Profi-bakken bestreken 210 °C gedurende 15 Mins

Accessoires

Bakplaat

