

1. August Wegge



**Pour 1 grosses Brot oder 4
kleine Brötchen**

Préparation : 40 bis 60 min

Cuisson : 20 bis 30 min

Zutaten

- 500 g Mehl
- ½ TL Salz
- 21 g Hefe
- 65 g Butter
- 2,5 dl Milch
- 1 Ei, verquirlt
- 2 dl Milch zum Bestreichen

Zubereitung

Mehl und Salz in einer tiefen Schüssel mischen und eine Mulde formen.

Die Hefe in einer Tasse zerbröckeln und mit wenig Milch auflösen.

In die Mulde giessen, mit wenig Mehl bestäuben und gehen lassen, bis die Hefe Blasen wirft.

Butter in einem Pfännchen schmelzen, vom Feuer nehmen und mit der Milch ablöschen.

Mit dem Ei zum Mehl geben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten.

10 bis 15 Min kneten, bis der Teig elastisch ist.

1 grosses oder 4 kleine Brötchen formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen.

Bei Raumtemperatur 15 Min gehen lassen und anschliessend 15 Min kühl stellen.

Mit Milch bestreichen und im vorgeheizten Ofen bei 200 °C je nach Grösse 20 bis 30 Min backen.

Herausnehmen und auskühlen lassen.

Tipps !

- Mit schweizere Fähnchen dekorieren.

Rezept aus : www.swissmilk.ch