Schweizer Weggli – klassisch und mit Schokolade



Wegglis kennt in der Schweiz jedes Kind. Sie haben Ähnlichkeit mit unseren Milchbrötchen, sind allerdings nicht ganz so süß. Ob klassisch oder mit Schoko-Tropfen, Wegglis sind einfach lecker!

14 Wegglis

Zubereitungszeit: 1 Std 30 min
Wartezeit: 14 Std
Backzeit: 40 min

ZUTATEN

1. 230 g zimmerwarme Milch
2. 80 g Wasser
3. 15 g Zucker
4. 15 g Backmalz
5. 2 g frische Hefe
6. 500 g Weizenmehl (Type 550)
7. 10 g Salz
8. 50 g weiche Butter

Für die Schoko-Weggli

50 g Schokotropfen, zartbitter (für 7 Schoko-Weggli, 100 g für die gesamte Menge)

Zum Bestreichen

1 Ei
15 g Sahne (oder Milch)
1 Prise Salz
1 Prise Zucker

ZUBEREITUNG

1. Am Vortag den Teigzubereiten. Dazu alle Zutaten - bis auf die Butter - nach der oben angegebenen Reihenfolge in eine Schüssel geben und auf kleinster Stufe für 10-12 Minuten zu einem ziemlich trocknen Teig verkneten. Nun die Butter in Stückchen unterkneten, bis der Teig weich und geschmeidig ist. Das dauert 5-10 Minuten. Wer Schoko-Weggli backen möchte, knetet jetzt die Schoko-Tropfen unter (100 g Schoko-Tropfen für die komplette Teigmenge oder 50 g für den halben Teig wie bei mir).
2. Teig(e) abgedeckt für 90 Minuten bei Raumtemperatur stehen lassen und anschließend bis zum nächsten Tag im Kühlschrank parken.
3. Am Backtag den Teig frühzeitig (ca. 90 Minuten) vor der Weiterverarbeitung aus dem Kühlschrank nehmen.
4. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen und bereitstellen.
5. Nun den Teig mit einer Teigkarte auf eine Arbeitsfläche ohne Mehl geben und in 14 gleichschwere Stücke teilen. (Bei mir 64 g/Stück ohne und 68 g/Stück mit Schokolade). Die Teiglinge zu Kugeln formen, auf die Backbleche legen und abgedeckt 10 Minuten ruhen lassen.

6. In der Zwischenzeit für die Eistreiche das Ei verrühren, durch ein kleines Sieb streichen und mit den restlichen Zutaten verrühren.
7. Nun die Teigkugeln mit der Hand leicht flachdrücken und mit einem leicht bemehlten Stiel eines Kochlöffels in der Mitte jeweils 1 x sehr tief eindrücken. Die Teiglinge zum ersten Mal mit der Eistreiche einpinseln und wieder 30-45 Minuten abgedeckt (z. B. Mit einem umgedrehten tiefen Backblech) ruhen lassen.
8. Frühzeitig den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen!
9. Die Teiglinge von einem Backblech noch einmal einstreichen und ohne Dampf für 18-20 Minuten backen. Nach dem Backen direkt vom Backblech nehmen und in ein sauberes Küchentuch wickeln, damit die Wegglis schön soft werden und bleiben.
10. Mit den Weggis vom zweiten Backblech ebenso verfahren.
11. TIPP: Sollte es sehr warm in der Küche sein, das zweite Backblech an einen kühlen Ort stellen, während die erste Hälfte gebacken wird.