Spitzweggli

… süße Milchbrötchen Schweizer Art

Zutaten: für 10 Brötchen
500 g Weissmehl (Weizenmehl Type 550)
310 g Vollmilch (kalt)
60 g Butter (kalt)
2 g Frischhefe (alternativ Trockenhefe)
10 g Salz
20 g Kristallzucker

zum Bestreichen
1 Ei
Hagelzucker nach belieben

Zubereitung:
Alle Zutaten, in die Küchenmaschine geben und auf mittlerer Geschwindigkeit 2-3 Min. ankneten. Danach die Knetgeschwindigkeit erhöhen und den Teig ca. 12-15 Min. kneten.

Anschliessend den Teig in ein leicht gefettetes Becken legen, mit einem Teigtuch (Gärfolie) zudecken und für 12 Std. bei Raumtemperatur gären lassen. Die Gehzeit kann, je nach Jahreszeit variieren. (im Sommer bis zu 3 std. weniger) In der Zwischenzeit den Teig 2-3x dehnen und falten:

Aus dem Teig 12 Stücke zu 90 g abwiegen und diese in der Hand (oder auf der Arbeitsfläche) zu Kugeln formen. Danach die Teiglinge leicht länglich rollen und mit genügend Abstand und dem Verschluss nach unten auf ein leicht gefettetes Backblech absetzen.Anschliessend die Teiglinge mit einem verquirlten Ei gleichmässig bestreichen und dann bei Raumtemperatur ca. 50 Min. gären lassen.

Nach Gärzeit die Teiglinge ein zweites Mal mit verquirltem Ei bestreichen und eine Hälfte der Brötchen längs mit Hagelzucker bestreuen.

Danach die Teiglinge mittig und längs 3-4x mit einer Schere einschneiden. Dabei die Schere möglichst flach halten. so bekommen wir kleine spitze Zacken in den Teig.

Den Teigling in die Mitte des vorgeheizten Backofens schieben, die Temperatur auf 210 Grad reduzieren und die Brötchen 2-3 Min. anbacken. (ohne Dampf)
Nach 2-3 Min. den Backofen bedampfen und die Brötchen weitere 20-25 Min. fertig backen.

Tip: Beim bestreuen mit dem Hagelzucker, die eine Hälfte des Brötchen längs mit der Handkante abdecken. Somit ist eine saubere Trennlinie erkennbar.

Historie:

Brötchen

Essen und Mehr

From:
https://ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://ddws.de/broetchen:spitzweggli?rev=1646987782

Last update: **25.03.2022 18:16**