



Unser Schweizer Nationalfeiertags-Gebäck wurde in den späten 50er-Jahren vom schweizerischen Bäcker- und Konditorenmeisterverband entwickelt. Seitdem gehören die Weggen hierzulande zum Bundesfest wie der Deckel auf den Topf. Sie existieren in klein, mittel oder gross und haben doch zwei Sachen gemeinsam: das eingeschnittene Schweizer Kreuz und das hübsche, kleine Schweizer-Fähnchen, das galant in das Brot gesteckt wird und um das sich alle Kinder reissen. Klar, dass dieses Gebäck auch mein Patriotenherz nicht gleichgültig lässt.

Zubereitung

Zutaten

Poolish/Vorteig

100g Weiss-/Halbweissmehl
100g Wasser
0,2g Frischhefe

Hauptteig

Poolish/Vorteig
200g Milch
400g Weiss-/Halbweissmehl
4g Frischhefe
10g Malz
10g Salz
65g Butter, weich

Eierstreiche

1 Ei
10-15g Milch
je 1 Prise Salz/Zucker

Poolish/Vorteig

Am besten, du machst den Poolish am Morgen gleich nach dem Aufstehen. Ob das jetzt um 6 Uhr oder 9 Uhr ist, spielt wirklich keine Rolle. Dazu 100g Wasser, 100g Weiss- oder Halbweissmehl und 0,2g Frischhefe mischen und bis am Nachmittag/gegen Abend bei Raumtemperatur abgedeckt gären lassen. Am besten gleich in der Knetschüssel, so musst du weniger abwaschen.

Hauptteig

Abends kannst du den Hauptteig herstellen. Den Poolish und alle Zutaten ausser der weichen Butter zuerst 5 Minuten auf niedrigster Stufe mischen. Weitere 5-10 Minuten kneten. Die weiche Butter in Stückchen zugeben, allenfalls von Hand etwas beim Einkneten nachhelfen. Dann weitere 5 Minuten zu einem festen Teig kneten, der sich vollständig von der Schüssel löst. Den Teig eine Stunde bei Raumtemperatur anspringen lassen und über Nacht bei 4-6° abgedeckt in den Kühlschrank stellen.



Wenn du dich an die geringe Hefemenge vom Rezept hältst, kannst du den Teig ohne Probleme bis zu 2 Tagen im Kühlschrank lassen.

Formen

Den Teig 30 Minuten akklimatisieren lassen. Teigstücke à 60 Gramm abstechen und zu kleinen Kugeln formen. Sofort das erste Mal mit der Ei-Milch-Mischung bestreichen. Nach 15 Minuten nochmals bestreichen und die Kugeln 1 Stunde bei Raumtemperatur gehen lassen. *Hast du daran gedacht, den Ofen bei 200° einzuheizen?*

Einschneiden

Die schönsten „Schweizer Kreuze“ erhältst du, wenn du die Kugeln nach dieser Stückgare und vor dem Einschneiden nochmals 30 Minuten in den Kühlschrank gibst. Der Teig „springt“ dann weniger auf nach dem Einschneiden, da er durch die Kühlung straffer ist. So. Nun kannst du mit der Schere Schweizer Kreuze einschneiden – was für ein Vergnügen!

Backen

Die 1.-August-Weggen bei 200° *ohne* Dampf 20-22 Minuten goldbraun backen. Nach dem Herausnehmen noch heiss mit Milchwasser bestreichen, damit sie schön glänzen.

Zeitplan

	<i>Vorarbeiten</i>	<i>Arbeiten am Backtag</i>
	ca. 1 Stunde	1-2 Stunden
	24-32 Stunden	2-3 Stunden

Kommt dir ein Begriff Chinesisch vor? Alle Fachbegriffe kannst du auf www.besondersgut.ch nachschlagen. Ebenso findest du dort viele Bilder und Videos, die dir das Brot backen noch leichter machen.