

## Weggli von Luchs

Mengen für 26 Personen

2 Stk. pro person à 80g

936 g Halbweissmehl	
1.87 kg Weissmehl	
46.8 g Salz	in einer Schüssel mischen
72.8 g Hefe	zerbröckelt
39 g Malzextrakt	
91 g Butter	weich
7.28 dl Wasser	
7.28 dl Milch	alles beigegeben, zu einem weichen glaten Teig kneten. Zugedeckt ums Doppelte aufgehen lassen. (ca. 1h bei Raumtemperatur)
	Teig in 20 Portionen teilen. Diese für Weggli zu glatten Kugeln formen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Nochmals aufgehen lassen. (20-40 min)
5.2 Stück Eigelb	Vor dem Einschneden und Backen mit Eigelb bestreichen.
	Backen: 20-25min in der Mitte des aus 200 Grad vorgeheizten Ofens.

Backtrennpapier nicht vergessen!