

Recept voor witte broodjes (Zwitserse Weggli)

Benodigdheden:

- 20 gram boter
- 2 deciliter lauwe melk
- een half zakje gedroogde gist
- een 1 theelepel zout
- 300 gram witte bloem
- een eigeel



Werkwijze:

- meng de lauwe melk met het zout en de boter
- meng meel en gedroogde gist en doe dat bij het vocht
(houd eerst nog wat meel achter om er zeker van te zijn dat het deeg niet te droog wordt)
- kneed alles tot een soepel deeg
- laat het deeg op een warme, niet tochtige plek twee uur rijzen
(leg een vochtige theedoek over de beslagkom)
- vet een bakblik in met boter en vorm broodjes, een vlecht of figuurtjes van het deeg (zonnetje, egel, haan, poes, varken of andere dieren)
- bestrijk de broodjes met eigeel (met een kwastje)
- laat de broodjes nog eens rijzen op het bakblik, ongeveer een uur
- verwarm de oven voor op 200 graden en bak de broodjes in ongeveer 15 minuten goudgeel