



## Butterweggen

Das "Bio-Züpfenmehl" der Mühle Kleeb enthält neben Weizen einen Anteil an Dinkel, der den Teig geschmeidiger, und den Weggen weicher macht. Das ist die ideale Mehlmischung für einen guten Zopf.

Dank des gut gereiften Vorteiges kommt dieser Weggen mit sehr wenig Hefe aus, was dem Geschmack zugute kommt. Dafür braucht es Zeit für die Reifung des Vorteiges und des Hauptteiges. Am Abend des ersten Tages setzt man den Vorteig an. Am Nachmittag des zweiten Tages bereitet man das Kochstück zu und gegen Abend wird der Hauptteig geknetet, der über Nacht im Kühlschrank reift. Am Morgen des dritten Tages wird der Weggen gebacken und ganz frisch genossen. Alles in allem ist das nicht sehr viel Arbeit, aber braucht es eine gute Planung um den Weggen rechtzeitig auftischen zu können.

Es ist ein eher fester Teig, der sich sehr gut bearbeiten und formen lässt. Die Krumme ist weich, aber nicht zu fluffig und lässt sich sehr gut mit Butter bestreichen.

### Zutaten

#### Vorteig

100g Bio-Zopfmehl (Mühle Kleeb)  
60g Milch  
1g Frischhefe  
(1 Kügelchen ca. 4mm Durchmesser)

#### Kochstück

35g Bio-Zopfmehl  
130g Milch  
6g Salz

#### Hauptteig

Vorteig

Kochstück

200g Bio-Zopfmehl  
6g Hefe  
3g Zucker  
30g Milch  
50g Butter

Glanz

1 Ei  
1Tl Puderzucker

## Zubereitung

Vorteigzutaten gut verkneten und 18 Stunden bei Raumtemperatur (20°) abgedeckt reifen lassen.

Kochstück: Mehl in eine Pfanne geben, Milch mit dem Schwingbesen einrühren, Salz zugeben und unter ständigem Rühren erhitzen bis die Masse stockt. Pfanne vom Herd ziehen und 2 Minuten weiterrühren. Sobald die Masse etwas ausgekühlt ist, für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Hauptteig:

Alle Zutaten bis auf die Milch und die Butter mit der Maschine auf der langsamsten Stufe 6 Minuten kneten. Milch schluckweise zugeben, bis der Teig schön homogen ist. Weitere 3 Minuten auf mittlerer Stufe kneten. Die Butter stückenweise einarbeiten. Dazu habe ich den Teig aus der Schüssel genommen, ausgezogen und mit Butterstückchen belegt, zusammengerollt und wieder in die Knetschüssel gegeben. Teig nochmals 4 Minuten auf mittlerer Stufe kneten.

2 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur (20°) reifen lassen. Nach 60 Minuten 3 mal dehnen und falten, nach 90 Minuten Teigling rundwirken, eine längliche Form geben und mit dem Schluss nach unten ins Gargefäß legen.

Rundwirken: Teigländer ringsum von der Seite her zur Mitte einschlagen.

Im Kühlschrank 12 Stunden abgedeckt ruhen und gehen lassen.

Ei verquirlen, Puderzucker dazusieben und nochmals verquirlen. Weggen damit einstreichen. Den Laib mit einer Rasierklinge einmal längs und viermal (besser nur dreimal) quer einschneiden.

Auf den heißen Backstein schieben und 40 Minuten auf der untersten Rille ohne Dampf bei 180° fallend auf 160° (nach 15 Minuten) backen.



*Vorteig vor und nach der Reife*



*Mehlstück*



*Rundwirken*



*Rundwirken*



