



## 1. Ougschte-Weggä

### Zutaten

530g Mehl

5g Salz

20g Hefe

70g Butter, weich (Raumtemperatur)

260ml Milch

1 Ei

### Zubereitung

1. Mehl und Salz in einer Schüssel mischen
2. Ein Esslöffel Milch beiseite stellen. Die Hefe zerbröckeln und in der restlichen Milch auflösen.  
Zum Mehl giessen und zur Seite stellen.
3. Die weiche Butter in kleine Würfel schneiden sowie das Ei aufschlagen und beides zum Mehl geben.
4. Alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Dafür den Teig 10-15 Minuten kneten, bis er elastisch ist. Anschliessend den Teig mit einem feuchten Handtuch zudecken und 30 Minuten bei Raumtemperatur stehen lassen.
5. Aus dem Teig nun 1 grosses oder 4 kleine Brötchen formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Bei Raumtemperatur nochmals 20 Minuten aufgehen lassen und anschliessend 15 Minuten kühl stellen. Die Brötchen oder das grössere Brot danach mit der auf die Seite gestellten Milch bestreichen und mit einer Schere ein Schweizerkreuz einschneiden.
6. Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C für 25 Minuten backen, herausnehmen, auskühlen lassen und geniessen.