Murren - Zackenweggli

Woher der Name "Murren" stammt weiss niemand so genau. "Mürrisch" machen sie jedenfalls nicht, diese feinen, etwas kurios geformten Backlinge. Vielmehr können sie, bestrichen mit Butter und Konfitüre, so manchen Morgenmuffel aufheitern. Sie gehören zur Familie der Milchbrötchen, sind aber etwas rustikaler als die weichen, konturlosen Weggli.

Ihre Krumme ist weich, mild und geschmeidig. Das kommt von der Butter, die erst am Schluss in den Teig eingeknetet wird.

Zutaten (für 8 Murren)

```
Vorteig:
100g Dinkel-Ruchmehl
100g Milch
0,5g Frischhefe

Haupteig:
Vorteig
300g Weissmehl
50g  Halbweissmehl
150g Milch (3,5% Fett)
8g   Frischhefe
15g  Anstellgut (vom Weizensauer)
5g   Zucker
5g   Backmalz
10g  Salz
50g  Butter
1    Ei zum Bestreichen
```

Zubereitung

Vorteigzutaten mischen und ca. 20 Stunden bei Zimmertemperatur reifen lassen.

Alle Haupteigzutaten bis auf die Butter und das Salz mit der Maschine ca. 10 Minuten kneten, zuerst auf der langsamsten Stufe, sobald alles Mehl eingeknetet ist, die Tourenzahl etwas erhöhen.
Es sollte ein fester, trockener Teig entstehen, der sich vollständig von der Rührschüssel löst.

Den Teig aus der Rührschüssel nehmen und von Hand ausziehen. Die zimmerwarme Butter in kleinen Stücken darauf verteilen und den Teig einrollen. Wieder in die Rührschüssel geben und auf 2ter Stufe ca. 5 Minuten kneten.

Salz nach der gleichen Methode zugeben und nochmals 2 Minuten kneten.

Teig zu einer Kugel formen und 1 Stunde bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

8 Teiglinge abstechen und rundformen (falten). Abgedeckt 20 Minuten ruhen lassen.

Teiglinge zu länglichen Laibchen formen und mit verklopftem Ei bestreichen.

60 Minuten gehen lassen.

Nochmals mit Ei bestreichen, ein paar Minuten trocknen lassen. Mit einer Schere flach einschneiden.

Bei 230°, fallend auf 200°, 17 Minuten ohne Dampf backen.

Teiglinge einfalten und rundwirken. Danach die Kugel mit Schluss nach unten abgedeckt ruhen lassen.

Scherenschnittbrötchen...

Beim Backen stellen sich die Zacken auf. Ganz von alleine.