

Basler Faschtewaihe.



Rezept für ca. 15 Faschtewaihe.

Zutaten: 400 g Mehl, 1 TL Salz, 1 TL Malzextrakt,
25 g Hefe, 2,5 dl lauwarme Milch,
150 g flüssige Butter, 1–2 Eigelb,
1 EL Halbrahm, Kümmel

Mehl, Salz und Malz in eine Schüssel geben und vermischen. Eine Mulde formen und darin mit der Hefe und ein wenig lauwarmem Wasser einen Vorteig anrühren. Schüssel ca. 20 Minuten warm stellen. Danach die lauwarme Milch dazugeben und alles ca. eine halbe Stunde zu einem Teig verarbeiten. Flüssige warme Butter laufend daruntermischen. Den fertigen Teig eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig in ca. 15 Portionen teilen und zu länglichen Laiben formen. Diese mit dem Wallholz auswallen, dass ovale, an beiden Enden spitz zulaufende, 1,5 cm dicke Teigstücke entstehen. Eine halbe Stunde ruhen lassen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit dem Handrücken der Länge nach eine Vertiefung eindrücken. Mit einem Messer vier Einschnitte anbringen. Die Stücke so auseinanderziehen, dass vier Öffnungen entstehen. Das Eigelb und den Halbrahm verquirlen, die Faschtewaihe damit bestreichen und mit dem Kümmel bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad ca. 15 Minuten backen.