

Fastenwähe

Eine Basler Fasnachts-Spezialität

Zutaten:

1 kg	Dinkel Halbweissmehl*
3 dl	lauwarme Milch
250 g	lauwarme Butter
1 Beutel	Trockenhefe* oder 1 Würfel Frischhefe
1 TL	Honig*
2,5 dl	lauwarmes Wasser
30 g	Trockenmalz*
20 g	Salz*
1	Ei*
	etwas Kümmel (ev. Sesam*, Sonnenblumenkerne* oder Käse)



Zubereitung:

Hefe mit lauwarmem Wasser und Honig anrühren. Mehl, Salz, Malz und Butter in eine Schüssel geben. Die aktive Hefe und die Milch in die Schüssel geben und alles gut zu einem samtigen Teig kneten. Über Nacht im Kühlschrank oder mindestens 2 Stunden ruhen lassen. Den Teig in handfläche-grosse Kugeln formen und in ca. 7 cm grosse ovale Teigstücke auswallen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Längs mit dem Messer 4 ca. 4 cm lange Schlitze einschneiden, mit den Fingern die Öffnung etwa daumenbreit ausdehnen, so dass sich eine Art Fensterkreuz bildet.

Mit dem verrührten Ei bestreichen und mit Kümmel (Sesam, Sonnenblumenkerne oder Käse) bestreuen.

Die Fastenwähen im vorgeheizten Backofen bei 220° während 13-18 Minuten goldbraun backen.

Quelle: Yannick Bartholdi