

Toetché

Zutaten

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
Aufgehen lassen: ca. 2 Stunden
Backen: ca. 20 Minuten

Für 8-12 Stück pro Blech

2 Bleche von 28-30 cm Durchmesser
Backpapier

Teig:
600 g Mehl
1 TL Salz
40 g Butter, in Stücke geschnitten, weich
1 2/3 dl Rapsöl
ca. 4 dl Milch
25 g Hefe, zerbröckelt

Guss:
4 dl Sauerrahm
1 dl Rahm
1 Ei, verquirt
1 Eigelb
1 2/3 TL Salz



Zubereitung

1. Teig: Mehl und Salz mischen, eine Mulde formen. Butter und Öl dazugeben. Milch und Hefe anrühren, dazugeben, zu einem glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur circa 1-1 1/2 Stunden um das Doppelte aufgehen lassen.
2. Teig in zwei Teile zu je circa 600 Gramm teilen. Wieder 15 Minuten aufgehen lassen.
3. In der Grösse des Blechs auswallen, in die vorbereiteten Bleche legen, den Rand mit den Fingern formen. Nochmals 15 Minuten aufgehen lassen. Boden mit einer Gabel einstechen. Den Teigrand mit Eigelb bestreichen.
4. Guss: Alle Zutaten verrühren, je eine Hälfte auf einen Teig giessen. In der unteren Hälfte des auf 250°C vorgeheizten Ofens 10-15 Minuten backen.

Nach Belieben den Guss mit gehackten Kräutern oder geriebenem Käse ergänzen.
Statt Salz 2-3 EL Zucker in den Guss geben, die Wähe süss backen.

Nährwerte

Ein Stück enthält: 227 kcal, 5g Eiweiss, 13g Fett, 24g Kohlenhydrate.