



FASTENWÄHE

Seit 1999 backt die gebürtige Berlinerin Wencke Schmid in ihrer Backstube im Kleinbasel auf Bestellung. Aus ihrem Ofen kommen Torten, Kuchen oder Petit Four für Privatpersonen und Firmen. Für Kitchen Stars bereitet sie Fastenwähe zu.

Das sind die Zutaten:

450 g Wasser
900 g Mehl Typ 405
Milch
20 g Salz
60 g Hefe
300 g Butter
3 Eier
Kümmel

So wirds gemacht:

Mehl, nicht zu kalte **Butter**, **Salz**, **Hefe** und zwei aufgeschlagene **Eier** miteinander verkneten. Nach und nach die **Milch** hinzugeben. Während die Milch hinzugefügt wird, immer wieder ein Auge darauf haben, wie sich der Teig verhält. Wie viel Milch dem Teig zugeführt wird, kann variieren. Der Teig braucht Geduld und Zuwendung. Nach zirka 15 Minuten sollte der Teig fertig sein. Wer den Teig in der Küchenmaschine herstellt, sollte ihn nicht zu lange durchkneten lassen, er darf nämlich nicht warm werden.

Den Teig mit einer Folie bedecken und für 30 Minuten ruhen lassen.

Wenn der Teig geruht hat, wird er flach gerollt und in kleine Portionen abgewogen. Diese kleinen Teiglinge sollten zirka 60 g schwer sein. Ein Blech bereitstellen und gleichmässig mit einer Schicht Mehl einpudern.

Die Teiglinge zu einer länglichen Wurst formen und einmal in der Mitte falten. Wichtig ist, dass der Verschluss der Wähe unten ist. Den Teig flach drücken und rollen.

Dann werden die Teiglinge wieder mit der Folie eingedeckt und ruhen weitere 30 Minuten. Folie abnehmen und nochmals für 5 Minuten an einen kalten Ort stellen, damit sie eine Haut bekommen.

Ein Ei zerschlagen. Dieses wird dann für die Streiche benutzt.

Mit dem Abdrücker die Fastenwähe flachdrücken, dafür kann auch ein Kochlöffel benutzt werden. Dann mit dem bemehlten Abstecher die Fastenwähen schneiden. Solche Ausstecher können im Laden erworben werden. Die Fastenwähen absetzen, das heisst vom Blech auf eine unbemehlte Fläche legen. Den Teig zweimal mit dem zerschlagenen Ei einstreichen. Zwischen der ersten und der zweiten Eistreiche 5 Minuten ruhen lassen. Zum Schluss **Kümmel** auf den Teig streuen.

Die Fastenwähen auseinanderzupfen, so dass sie die typische Form erhalten. Auf einem unbemehlten Blech bei 210 Grad zwischen 7 und 10 Minuten backen.

Guten Appetit!