



## OVO 1. AUGUST WEGGEN

Teig (fürs Rezept zweimal)

350 g Zopfmehl  
 150 g Dinkelmehl, hell  
 100 g Ovomaltine Pulver  
 1 TL Salz  
 2 EL Zucker  
 20 g Hefe  
 2-3 dl Milch  
 100 g Joghurt, nature  
 60 g Butter, weich,  
 in Stücken

etwas Rahm

16 Stück

Zubereitungszeit: 60 - 80 Minuten

1. Zopfmehl, Dinkelmehl und Ovomaltine in eine Schüssel geben.
2. Salz, Zucker und Butter beigegeben.
3. Hefe in der Flüssigkeit (Milch und Joghurt) auflösen.
4. Flüssigkeit zur Mehlmischung geben.
5. Den Teig mit dem Knethaken der Küchenmaschine oder von Hand 10-15 Minuten kneten, bis er glatt und geschmeidig ist und sich ausziehen lässt.
6. Den Teig zweimal herstellen. Einmal bei der Herstellung das Ovomaltine Pulver weglassen, damit ein heller Teig entsteht.
7. Die zwei Teige zugedeckt um das Doppelte aufgehen lassen.
8. Bei beiden Teigen  $\frac{1}{4}$  wegschneiden und Kreuze aus dem Teig formen.
9. Aus den restlichen  $\frac{3}{4}$  der zwei Teigen jeweils 8 gleichmässige Weggen formen.
10. Auf die dunkle Weggen jeweils ein helles Kreuz legen und auf die hellen Weggen ein dunkles Kreuz. Die Kreuze von Hand etwas festdrücken.
11. Die Weggen nochmals 15 Minuten zugedeckt aufgehen lassen.
12. Den Backofen auf 200° C Umluft vorheizen.
13. Die Weggen mit Rahm bestreichen.
14. Im vorgeheizten Backofen 20-25 Minuten backen.
14. Weggen auf einem Gitter auskühlen lassen und mit Schweizer Fähnchen verzieren.

## PETITS PAINS OVO DU 1<sup>ER</sup> AOÛT

Pâte (à confectionner deux fois pour la recette)

350 g de farine pour tresse  
 150 g de farine blanche d'épeautre  
 100 g de poudre Ovomaltine  
 1 cc de sel  
 2 cs de sucre  
 20 g de levure  
 2 à 3 dl de lait  
 100 g de yogourt, nature  
 60 g de beurre mou en morceaux

Un peu de crème

16 pièces

Temps de préparation: 60 - 80 minutes

1. Verser la farine pour tresse, la farine d'épeautre et l'Ovomaltine dans un saladier.
2. Ajouter le sel, le sucre et le beurre.
3. Mélanger la levure au lait et au yogourt.
4. Verser le mélange dans le saladier.
5. Pétrir la pâte avec le crochet pétrisseur du robot ou à la main pendant 10 à 15 minutes jusqu'à ce qu'elle soit lisse, sans grumeaux et qu'elle se décolle facilement.
6. Préparer la pâte une deuxième fois. Ne pas mettre de poudre Ovomaltine la seconde fois afin d'obtenir une pâte plus claire.
7. Recouvrir les deux pâtes et les laisser lever jusqu'à ce qu'elles aient doublé de volume.
8. Couper  $\frac{1}{4}$  des deux pâtes et former des croix avec les parties prélevées.
9. Former 8 petits pains de taille égale avec les  $\frac{3}{4}$  restants.
10. Sur les petits pains au cacao, disposer une croix blanche et sur les petits pains blancs, disposer une croix au cacao. Veiller à bien fixer les croix en appuyant délicatement.
11. Couvrir les petits pains et les laisser lever pendant encore 15 minutes.
12. Préchauffer le four à 200° C (chaleur tournante).
13. Badigeonner les petits pains de crème. Enfourner pendant 20 à 25 minutes.
14. Laisser refroidir les petits pains sur une grille et les agrémenter de petits drapeaux suisses.