

Bagels



Rezept und Fotos von Bet Ty

Ich habe heute das erste Mal Bagels gebacken. Und habe dazu meinen LM genutzt. Da mein LM noch sehr jung ist, habe ich noch Hefe verwendet.

Zutaten:

Für den Vorteig:

200g Mehl (Typ 550)

5g Hefe

100g Wasser

165 g Lievito madre (LM)

Für den Hauptteig:

385g Mehl (Typ 550)

175g Wasser

10g Salz

20g Honig

Zubereitung:

Für den Vorteig:

Alle Zutaten vermischen und 4-5 Stunden gehen lassen.

Für den Hauptteig:

Den Vorteig und die Zutaten vom Hauptteig mit dem Knethaken vermischen.

Für 1 Stunde gehen lassen.

Kringel formen: Man formt eine Semmel, dann spießt du ein Loch mit dem Stiel von einem Kochlöffel rein und steckst dann in dieses Loch zwei Finger und ziehst das schön rund. Dann nochmal 1,5 Stunden gehen lassen.

Im kochenden Wasser pro Seite 30 Sekunden kochen.

Bei 250 Grad 15 Minuten backen.



Fotos von Betty

Briegelschmiere – natürlich mit selbst gebackene Briegel



Rezept und Fotos von Dagmar Möller

Dieses Rezept und mehr findet ihr auch hier: [Töpfele und Deckele](#)

Fürd' Schwoba onder ons – Briegelschmiere – natürlich mit selbst gebackene Briegel

Briegel sind breitere Seelen aus reinem Dinkel. Die Schmiere ist Käse, Sahne, Joghurt, Katenschinken, Kochschinken, Schnittlauch, Gewürze.

Zutaten Briegel:

Vorteig:

2 g Hefe

100 ml Wasser 35 Grad

100 g Dinkelmehl 630

20 g Lievito Madre (optional aber vorteilhaft)

Hauptteig:

Vorteig

400 g Dinkelmehl 630

8 g Hefe

275 ml Wasser 35 Grad

12 g Salz

Öl für die Wanne

Topping:

grobes Meersalz

Kümmel

Zubereitung:

Vorteig: Hefe und LM in Wasser auflösen, Mehl zufügen und vermischen. Abgedeckt 2 Stunden warm anspringen lassen, dann 14 Stunden bei 6 °C reifen lassen.

Hauptteig: Alle Zutaten vermischen und einige Minuten auf Stufe 1 kneten. Ich hab das mit dem K- Haken der CC gemacht – so wird es perfekt. (Nicht zu lange – Dinkel ist sensibel). In die leicht geölte Teigwanne geben und einmal falten. Abgedeckt 8 Stunden im Kühlschrank bei 6 Grad reifen lassen. Dann herausnehmen und etwas Temperatur nehmen lassen. (1 Stunde)

Backofen mit Backstein auf 270°C vorheizen.

Nun den Teig auf eine nasse Arbeitsfläche gleiten lassen und flach ziehen. Mit nassen Händen und der Handkante dicklich-ovale Teiglinge abziehen. (8 Stück je etwa 100 g) und auf Backpapier setzen.

Mit Wasser besprühen und mit Salz und Kümmel bestreuen.

Auf den heißen Backstein einschließen, schwaden und Ofen auf 250 Grad runter schalten. 15-20 Minuten backen. je nach Größe (Dampf nach 3 Minuten kurz ablassen, nach 10 Minuten Backpapier entfernen.)

Fertig gebackene Briegl herausnehmen und sofort nochmals mit Wasser einnebeln (für optimalen Glanz)

Und das ultimative Ostälbler Partybrot sind Briegl mit BRIEGLSCHMIERE ! Natürlich gibts auch dafür ein Rezept.

Beide Rezepte sind für 8-10 Briegl:

Zutaten:

300 g Kochschinken
100 g Rauchfleisch
200 g Gouda gerieben
100 g Bergkäse
100 g Butter (weich)
1 Becher Joghurt
1 Becher süße Sahne
1 Bund Schnittlauch
Salz
schwarzer Pfeffer
Paprika edelsüß

Zubereitung:

Käse raspeln, Rauchfleisch und Schinken fein würfeln, und mit Gewürzen, Joghurt, Butter und Sahne zu einer homogenen Masse vermischen (CC mit K-Haken)



Backofen auf 200 °C O/U vorheizen. Briegl quer halbieren, die Brieglschmiere darauf streichen und im Backofen ca. 10-12 Minuten überbacken.

Sofort servieren – aber vorsichtig beim reinbeissen – heiß!!!