Bio Fastenbrezen / Bagel

Rezept für 16 Stück, 2 Bleche

Knetzeit: 2 Minuten langsam, 8 Minuten intensiver

Teigruhe nach dem Kneten: 20 Minuten + 10 Minuten Zwischengare

Gehzeit vor dem Backen: ca. 30 Minuten (Raumtemperatur)

Kochen vor dem Backen: 30 Sekunden

Backzeit: ca. 16-18 Minuten bei 210°C Heißluft bzw. 220°C Ober-Unterhitze

Miele Combidampfgarer & Miele Klimagaren:
Angabe wie oben, Backen ohne Dampf

ZUTATEN

- ☐ 600g Bio Weizenmehl Type 700
- ☐ 150g Bio Roggenmehl Type 960
- ☐ 16g Salz
- ☐ 16g Backprofis Bio Gerstenmalzmehl
- ☐ 21g frische Hefe
- ☐ 430g Wasser 20°C (kühl)

Zum Bestreuen:
75g Bio Weizenmehl Type 700 und
50g Salz

Bio Backzutaten und Zubehör finden Sie auf www.derbackprofi-shop.at

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten genau einwiegen und den Teig wie angegeben kneten. Der Teig für die Fastenbrezen ist eher fest!
2. Anschließend 20 Minuten zugedeckt rasten lassen.
3. Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und Teigstücke zu ca. 76g auswiegen.
4. Teigstücke rund Formen (schleifen) und zugedeckt ca. 10min kurz rasten lassen.
5. Teigkugeln mit der Hand etwas flach drücken. Einmal von oben und einmal von unten einschlagen und einen länglichen Teigstrang formen, ca. 30cm lang.
6. Anschließend zu einem Kreis formen. Beide Enden fest andrücken.
7. Anschließend auf ein leicht bemehltes Geschirrtuch oder ein Bäckerleinen geben und weitere 30 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.
8. In der Zwischenzeit 3 Liter Wasser in einen Kochtopf geben und 20g Salz dazu geben. Das Wasser ganz leicht zum Kochen bringen.
9. Der Backofen muss auf 210°C Heißluft vorgeheizt werden.
10. Nach der Teigruhe die Brezen/ Bagel in das siedende Wasser geben.
11. Für ca. 30 Sekunden im Wasserbad schwimmen lassen.
12. Mit Hilfe z.B. eines Siebes die gekochten Brezen auf ein Backblech geben.
13. Anschließend bei 220°C OHNE DAMPF in den vorgeheizten Backofen schieben.
14. Für die Bestreuung nach dem Backen wird eine Mehl-Salzmischung benötigt.
15. Nach dem Backen leicht mit Wasser bestreichen und in das Mehl/ Salzgemisch legen.
16. Die Brezen/ Bagel leicht auskühlen lassen und genießen!

Zum online Rezept:

Ofner DER BACKPROFI – Josefa-Posch-Straße 1 – 8200 Gleisdorf – Österreich
Brot Hotline: +43 (0) 3112/ 38804 • E-Mail: office@derbackprofi.at
www.derbackprofi.at • www.derbackprofi-shop.at • www.facebook.com/ofnerderbackprofi

Alle Rezepte von Christian Ofner sind urheberrechtlich geschützt und dürfen nur für den privaten Gebrauch verwendet werden. Die Verbreitung und Nutzung dieser Rezepte ist an eine schriftliche Genehmigung gebunden.