

**Rezeptname:** Bagels mit Übernachtgare im Kühlschrank (Hermann-J. Ammel)

**Basisdaten:**

W700	450 g	82 %
Weizen VK	50 g	9 %
Dinkel 630	50 g	9 %
Mehl gesamt	550 g	100 %
Schüttflüssigkeit	315 g	57 %
Olivenöl	15 g	2,7 %
Reissirup	10 g	1,8 %
Salz	11 g	2,0 %
Hefe	4 g	0,7 %



**Hauptteig:**

W700	450 g	82 %	47,1 %
Weizen VK	50 g	9 %	5,2 %
Dinkel 630	50 g	9 %	5,2 %
Schüttflüssigkeit	315 g	57 %	33,0 %
Sauerteig	0 g	0 %	0,0 %
Poolish	0 g	0 %	0,0 %
Olivenöl	15 g	2,7 %	1,6 %
Salz	11 g	2,0 %	1,2 %
Reissirup	10 g	1,8 %	1,0 %
Mehlkochstück:	0 g	0 %	0,0 %
Brühstück	0 g	0 %	0,0 %
Hefe	4 g	0,7 %	0,4 %
Lievito Madre (KS)	50 g	9,1 %	5,2 %
Sonstiges	0 g	0 %	0,0 %
Gesamtgewicht:	955 g		100,0 %

Autolyse 30 Minuten. Dann Reissirup, Hefe und LM zugeben und kneten. Zuletzt Salz und Öl zugeben. Falls der Teig zu trocken erscheint, noch ein klein wenig Wasser zugeben.

**Bearbeitungshinweise:**

<b>Kneten:</b>	5 Min. Stufe Min. / 7 Minuten Stufe 1 (Kenwood)
<b>Stockgare:</b>	2 Stunden RT. In 8 Teiglinge aufteilen, zu Zylindern formen und nochmal 10 Minuten entspannen lassen. Anschließend Bagels formen.
<b>Stückgare:</b>	ca. 10 - 12 Stunden Kühlschrank
<b>Backen:</b>	Großer Topf Wasser mit etwas Honig erhitzen. Teiglinge ca. 15 - 20 Sekunden pro Seite ziehen lassen. Bei 220 Grad ca. 20 Minuten backen. Zuletzt auf Sicht bis zum gewünschten Bräunungsgrad.
<b>Sonstige Hinweise:</b>	

**Info:**

<b>Tatsächliche TA</b>	Gesamt Mehl	550
	Gesamt Flüssigkeit	330
		160