

Rezeptname: Bagels mit Übernachtgare im Kühlschrank

Basisdaten:

W700	450 g	90 %
Weizen Vollkorn	50 g	10 %
0	0 g	0 %
Mehl gesamt	500 g	100 %
Schüttflüssigkeit	280 g	56 %
Olivenöl	10 g	2,0 %
Barimalt flüssig	10 g	2,0 %
Salz	10 g	2,0 %
Hefe	5 g	1,0 %

Optional evtl. Sesam oder andere Saaten zum Bestreuen.

Hauptteig:

W700	450 g	90 %	53,6 %
Weizen Vollkorn	50 g	10 %	6,0 %
0	0 g	0 %	0,0 %
Schüttflüssigkeit	280 g	56 %	33,3 %
Sauerteig	0 g	0 %	0,0 %
Poolish	0 g	0 %	0,0 %
Olivenöl	10 g	2,0 %	1,2 %
Salz	10 g	2,0 %	1,2 %
Barimalt flüssig	10 g	2,0 %	1,2 %
Mehlkochstück:	0 g	0 %	0,0 %
Brühstück	0 g	0 %	0,0 %
Hefe	5 g	1,0 %	0,6 %
Weizensauerteig (KS)	25 g	5,0 %	3,0 %
Sonstiges	0 g	0 %	0,0 %
Gesamtgewicht:	840 g		100,0 %

Bearbeitungshinweise:

Kneten: 5 Min. Stufe Min. / 8 Minuten Stufe 1 (Kenwood)

Stockgare: 2 Stunden RT. In 8 Teiglinge aufteilen, formen. 1/2 Stunde anspringen lassen.

Stückgare: ca. 10 - 12 Stunden Kühlschrank

Backen: Großer Topf Wasser mit etwas Honig erhitzen. Teiglinge ca. 15 - 20 Sekunden pro Seite ziehen lassen. Bei 220 Grad ca. 18-20 Minuten backen.

Sonstige Hinweise:

Info:

Tatsächliche TA	Gesamt Mehl	500
	Gesamt Flüssigkeit	290
		158