

Rezeptname: Bagels mit Übernachtgare - nur Hefe

Basisdaten:










Weizen 550	500 g	83 %
Dinkel Vollkorn	100 g	17 %
Mehl gesamt	600 g	100 %
Milch	360 g	60 %
Olivenöl	12 g	2,0 %
Reissirup	12 g	2,0 %
Salz	12 g	2,0 %
Hefe	4 g	0,7 %



Mehlkochstück

Kochstück Mehl	20 g	Weizen 550	Mehl und Milch zusammenrühren und unter rühren aufkochen bis eine puddingartige Konsistenz erreicht ist. Abkühlen lassen.
Milch	100 g		
Gesamt:	120 g		

Hauptteig:

Weizen 550		480 g	80 %	48,0 %	Alle Zutaten bis auf Salz und Butter mischen und kneten bis zu einem guten Fenstertest. Zuletzt Salz und Butter einarbeiten.
Dinkel Vollkorn		100 g	17 %	10,0 %	
Wasser		260 g	43 %	26,0 %	
Olivenöl		12 g	2,0 %	1,2 %	
Salz		12 g	2,0 %	1,2 %	
Reissirup		12 g	2,0 %	1,2 %	
Mehlkochstück		120 g	20 %	12,0 %	
Hefe		4 g	0,7 %	0,4 %	
Gesamtgewicht:		1.000 g		100,0 %	

Bearbeitungshinweise:

Kneten:	5 Min. Stufe Min. / 7-10 Minuten Stufe 1 (Kenwood)
Stockgare:	2,5-3 Stunden bei Raumtemperatur bis zur Verdoppelung bzw. deutlichen Zunahme. Dabei 2x je 30 Min. S/F. Ich hatte ihn etwas mehr als 2,5 Stunden auf der warmen Fensterbank.
Stückgare:	Über Nacht für 12 Stunden im KS bei 5 Grad.
Backen:	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.
Sonstige Hinweise:	

Info:

Tatsächliche TA	Gesamt Mehl	600
	Gesamt Flüssigkeit	372
		162