

Rezeptname: Auffrischbagels mit Hefewasser (Übernachtgare Kühlschrank)

Basisdaten:

Weizen 550	450 g	82 %
Dinkel Vollkorn	100 g	18 %
Mehl gesamt	550 g	100 %
Schüttflüssigkeit	295 g	54 %
Olivenöl	11 g	2,0 %
Reissirup	11 g	2,0 %
Salz	11 g	2,0 %
Evtl. noch Saaten		



Hefewasservorteig

Mehl	165 g	Weizen 550	Vorteig ansetzen und warm mind. bis zur Verdoppelung gehen lassen. Je nach Triebkraft kann das unterschiedlich lange dauern. Meiner war vor einigen Tagen angesetzt und kam akklimatisiert aus dem Kühlschrank.
Hefewasser	165 g		
	0,0 g	0 %	
Gesamt:	330 g		

Hauptteig:

Weizen 550	285 g	52 %	27,7 %	Mehl, Wasser, Sirup, Hefewasservorteig und Sauerteig in den Kessel geben und kneten. Zuletzt Salz und Öl zugeben. Kneten bis zu einem guten Fenstertest. Je nach Festigkeit der gemischten ASG-Reste noch 10-20 g Wasser beim Kneten zugeben.
Dinkel Vollkorn	100 g	18 %	9,7 %	
Schüttflüssigkeit	130 g	24 %	12,6 %	
Hefewasservorteig	330 g	60 %	32,1 %	
Olivenöl	11 g	2,0 %	1,1 %	
Salz	11 g	2,0 %	1,1 %	
Reissirup	11 g	2,0 %	1,1 %	
Reste Anstellgut	150 g	27,3 %	14,6 %	
Gesamtgewicht:	1.028 g		100,0 %	

Bearbeitungshinweise:

Kneten:	5 Min. Stufe Min. / 7 Minuten Stufe 1 (Kenwood)
Stockgare:	ca. 3 Stunden RT. In 8 Teiglinge aufteilen, rund schleifen und nochmal 10 Minuten entspannen lassen. Anschließend Bagels formen.
Stückgare:	ca. 10 - 12 Stunden Kühlschrank.
Backen:	Großer Topf Wasser mit etwas Flüssigmalz oder Honig erhitzen. Teiglinge ca. 15 - 20 Sekunden pro Seite ziehen lassen. Bei 220 Grad ca. 20-25 Minuten backen. Zuletzt auf Sicht bis zum gewünschten Bräunungsgrad.
Sonstige Hinweise:	

Info:

Tatsächliche TA	Gesamt Mehl	550
	Gesamt Flüssigkeit	306
		156