Bialys – Gefüllte Brötchen in zwei Varianten



Herzhafte gefüllte Brötchen mit Übernachtgare

12

Zubereitungszeit: 30 min
Wartezeit:
Backzeit: 25 min

ZUTATEN

Für den Teig

- 840 g Weizenmehl Type 550
- 2 ¾ TL Salz
- 5 g frische Hefe
- ½ TL Zwiebelpulver
- 500 g-510 g Wasser

Für die klassische Füllung (für 6 Bialys)

1 Zwiebel (mittelgroß)
1 TL Mohnsamen
1 Prise Salz
Schwarzer Pfeffer)3-4 Umdrehungen aus der Mühe)
1 TL Olivenöl

Für die Schalotten-Bärlauch-Füllung (für 6 Bialys)

1 Schalotte
Einige Blätter frischer Bärlauch
1 Prise Salz
Schwarzer Pfeffer)3-4 Umdrehungen aus der Mühe)
1 TL Olivenöl
Etwas geriebener Käse zum Bestreuen

Außerdem

Grieß oder Maismehl für die Bleche

ZUBEREITUNG

1. Am Vorabend den Teig zubereiten. Dazu Mehl, Salz und Zwiebelpulver in einer Schüssel mischen. Die Hefe darüberbröseln und das Wasser dazugeben. Die Zutaten in der Küchenmaschine auf Stufe 1 ca. 2 Minuten verrühren, bis sich alles verbunden hat. Den Teig abdecken und 20 Minuten stehen lassen.
2. Anschießend den Teig zu einem gatten, elastischen Teig verkneten, der aber relativ fest von der Konsistenz ist. Das dauerte bei mir mit der Küchenmaschine auf Stufe 2 ca. 9 Minuten.
3. Den Teig zur Übernachtgare um Kühlschrank in eine leicht geölte Form legen und abdecken.

4. Am nächsten Tag den Teig in 12 gleichschwere Stücke teilen (bei mir 113 g/Stück) und zu Kugeln formen. Die Teiglinge auf einer geölten Fläche abgedeckt 1 Stunde ruhen lassen.
5. Schon mal den Backofen auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen, 2 Backblache mit Grieß oder Maismehl bestreuen und die Füllung(en) zubereiten.
6. Für die klassische Füllung die Zwiebel schälen, vierteln und fein hacken. Mit Mohn, Salz und Pfeffer mischen. 1 TL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelfüllung bei mittlerer Hitze andünsten, bis die Flüssigkeit verdunstet ist und die Zwiebel beginnt zu karamellisieren. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
7. Für die Schalotten-Bärlauch-Füllung die Schalotte schälen. Schalotten und Bärlauch fein hacken, mit Salz und Pfeffer mischen und wie bei der klassischen Füllung in Olivenöl andünsten. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
8. Nach der Ruhezeit die Teigkugeln zu Bagel-ähnlichen Rondellen ziehen (ca. 15 cm Ø) , dabei eine Mulde in die Mitte drücken. Je 6 Teiglinge auf ein Backblech legen und die Füllung(en) in die Mulden verteilen (ca. 1 TL pro Bialy). Auf die Bialys mit Bärlauch-Füllung noch etwas geriebenen Käse streuen.
9. Die Bleche für 8-10 Minuten nacheinander in den heißen Backofen schieben. Wenn die Bialys leicht goldbraun sind, können sie aus dem Ofen geholt werden.
10. Sie schmecken ofenfrisch super, aber auch wenn man sie später kurz auftoastet.