

# Briegel

ergibt ca. 16 Stück auf 2 Blechen Rezept von Frau Stähler

## Zutaten für den Teig:

600g *Rieser Gold* Dinkel-  
mehl Type 630 oder  
Weizenmehl Type 550  
12 g Salz  
390 - 400 ml Wasser (nicht  
über 35 Grad)  
9 g Trockenhefe  
25 g Goldmalz

dazu ein leckerer Aufstrich, die  
sogenannte: Briegelschmiere:

130 g Butter schaumig schlagen  
500 g Gauda grob reiben  
200 - 300 g Naturjoghurt  
500 g gewürf.gek. Schinken  
200 g Sahne  
Frühlingszwiebeln oder Lauch  
Gewürze: Salz, Pfeffer ...

Alle Zutaten vermengen und mit  
Gewürzen abschmecken.

Je nach Geschmack kann die  
Briegelschmiere auch überbacken  
werden

## Zubereitung:

1. Aus allen Zutaten einen weichen Teig kneten und mit Wasser benetzen
2. An einem warmen Ort zugedeckt ca. 20 - 30 min gehen lassen
3. Teig mit nassen Händen zusammenschlagen und weitere 20 - 30 min gehen lassen
4. Jetzt den gut gegangenen Teig mit nassen Händen zu Briegel abzwicken und auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen - ein bisschen in Form ziehen und mit Wasser benetzen. Je nach Geschmack mit Kümmel-Salz, Käse, Körnermischung usw. bestreuen und nochmal ca. 20 min gehen lassen (nicht mehr zudecken, da sonst der weiche Teig an die Abdeckung kleben würde) Ergibt 2 Bleche mit je 8 Briegeln
5. Backen bei Heissluft: Ofen auf 250 Grad vorheizen. Wenn die Temperatur erreicht ist, das erste Blech auf die unterste Schiene und das zweite Blech auf die dritte Schiene einschieben. Nach ca. 10 min auf ca. 210 Grad zurückschalten und weitere 20 min fertig backen. Nach dem Backen auf einem Gitterrost auskühlen lassen.

## Öffnungszeiten im Mühlenladen:

**8:30 - 18:00 Uhr jeden Tag**  
**9.00 - 13.00 Uhr am Samstag**

Fax: 09083/920208

