

## Bialys

### **Backrezept:**

Das Grundrezept ist aus Bread Seite 262; es werden 8 Bialys gebacken. Die „gesamten Mengen“ sind bereits auf 8 Bialys umgestellt. Der Belag ist aus „Artisan Breads at Home, Traditional Bialy Filling“, Seite 191.

### **Die Zeiten am Backtag:**

Vorbereitung= 20 Minuten » KA = 11 Minuten  
» Stockgare = 120 Minuten » Aufarbeiten 1 = 20 Minuten » Stückgare = 90 Minuten » Aufarbeiten 2 = 30 Minuten » Backen = 10 Minuten »  $\Sigma = 300 \text{ Minuten} = 5h01$

### **Das Klima am Backtag:**

22°C; 51% r.F.

### **Kitchen Aid:**

Stufe 1 (Mischen) = 5 Minuten.

Stufe 2 (Kneten) = 6 Minuten; 3 Minuten vor Ende Salz zugeben. Von Hand fertigkneten.

### **Stockgare:**

120 Minuten; nach 60 Minuten 1 x falten.

### **Aufarbeiten I:**

8 Bialys rund schleifen und mit dem Schluss nach unten auf ein bemehltes Brett legen; Hamelman spricht von „sprinkled with ¼ inch of flour“, das wäre eine Mehlhöhe von 6 mm. Zuerst in der Plastiktüte (Gelber Sack, neu) drucklos abdecken, dann Bäckerleinen darüber.

### **Stückgare:**

90 Minuten gehen lassen.

### **Aufarbeiten II:**

Den Belag, wie aufgeführt, vermengen.

Die Bialys formen mit einem Innendurchmesser von ca. 3,8 cm. Auf ein Backblech mit Papier legen und die Vertiefung mit dem Belag befüllen; pro Bialy 1 gehäufte Teelöffel.

### **Backen:**

8 bis 10 Minuten bei 250°C auf dem Backblech. Der Teig soll feucht, elastisch und schön braun „nicely brown“ sein, aber nicht dunkelbraun und trocken.

Gesamte Mengen		
Zutaten	Gramm	Bäcker%
Weizenmehl Typ 1050	421	100
Wasser	259	61,5
Frischhefe	6,8	1,62
Salz	8	1,9
Summen	694,8	165,02
<b>TA = 162</b>		

Belag	
Zutaten	Gramm
Zwiebeln, fein gewürfelt	70
Mohn	4
Olivenöl	4
Salz	2
Paniermehl 10%	7

