

Ausseer Beigl - Fastenbrezen

Rezept/Inspiration/Foto: Markus Leingruber, ©Spezialithek

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Ca. 40 Stück Beigl (aus 1 kg Mehl)

Zutaten:	Einheit
Roggenmehl	300g
Weizenmehl 700	700g
Germ (frische Hefe)	1 Würfel = 42g
Kümmel (geröstet und gehackt)	2 Esslöffel
Salz	2 Esslöffel
Öl oder Schmalz	2 Esslöffel
Lauwarmes Wasser	750ml
Genügend Salz für das Kochwasser	
Zum bestreuen:	
Grobes Salz, etwas Kümmel	



Foto und Text: Markus Leingruber · www.spezialithek.at

Mein Tipp: Der Kümmel entfaltet sein Aroma besonders gut, wenn man diesen in einer trockenen Pfanne kurz anröstet und dann etwas hackt, im Mörser verreibt oder zerdrückt. Das mache ich auch vor der Zugabe bei Salaten. Achtung: Der Kümmel ist hitzeempfindlich.

1. Die trockenen Zutaten vermengen. Öl oder Schmalz dazugeben und unterrühren. Das lauwarme Wasser nach und nach zugeben und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten und zugedeckt 15 Minuten im warmen rasten lassen.
2. In der Zwischenzeit einen großen Topf mit Wasser und einer guten Menge Salz erhitzen und aufkochen. Das Rohr auf 200°C Vorheizen.
3. Den Teig nochmal kurz durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche in ausrollen und in gleich große Stücke teilen.
4. Nun gleichmäßige Stränge ausrollen, zu einem Ring formen und die Enden gut zusammendrücken.
5. Die Beigl in das Salzwasser einlegen und bis diese obenauf schwimmen, kochen lassen.
6. Das Backblech einfetten oder mit Backpapier belegen. Die gekochten Beigl auflegen und mit grobem Salz und etwas Kümmel bestreuen.
7. Die Beigerl bei ca. 200°C für gut 20-25 Minuten im Rohr goldbraun backen.

Gutes Gelingen wünscht Markus LEINGRUBER
Genussmomente- GANZ NACH DEINEM GESCHMACK! www.spezialithek.at