

Käse – Lauch – Krügel

Zutaten

1 kg	Dinkel – Baguette Backmischung (enthält: DINKELmehl hell, DINKELdunst, DINKELgrieß, Meersalz, Trockenhefe bereits untergemischt , DINKELmalzmehl)
Ca. 550 ml	lauwarmes Wasser
350 g	Lauch
2 Essl.	Olivenöl
350 g	geriebener Käse

Zubereitung

1kg Backmischung mit dem Wasser in eine Schüssel geben, gut kneten bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist – ca. 10 Minuten von Hand und 4 bis 5 Minuten in der Maschine. Den Teig abgedeckt 1 bis 2 Stunden ruhen lassen. Die Teigmenge sollte sich in etwa verdoppelt haben.

Währenddessen den Lauch in dünne Ringe schneiden und im Olivenöl andünsten, anschließend abkühlen lassen und nach Belieben mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.

Nach dem Gehen den Teig mit dem Lauch und Käse vermengen. Eine lange Rolle formen und mit Hilfe einer Teigkarte gleich große Stücke abtrennen. Nun Krügel (alternativ kleine Weckle) daraus formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Achten Sie darauf, dass das Loch in der Mitte groß genug ist, denn der Teig wird noch aufgehen. Die Krügel nochmals kurz gehen lassen.

Im vorgeheizten Ofen bei 200-220°C ca. 20 Min backen.

Tipp:

- Die Krügel können gut eingefroren werden
- Sie schmecken besonders gut wenn Sie vor dem Verzehr nochmals kurz im Ofen erwärmt werden
- Aus einem Teig können verschiedene Dinge hergestellt werden.

Sie können den gegangenen Grundteig halbieren oder dritteln und daraus folgendes herstellen:

→ Kringel

(passen Sie die Menge von Lauch & Käse an, Herstellung s.o.)

→ Focaccia:

Teig 2-3cm dick auswellen, mit Olivenöl bestreichen und Oliven, getrockneten / frischen Kräutern und getrockneten Tomaten verfeinern. Bei 250°C ca. 20 Minuten backen.

→ Baguette:

Den Teig zu einem Baguette formen, mit Olivenöl bepinseln und einschneiden. Kann mit Lauge oder Saaten verfeinert werden. Im vorgeheizten Backofen bei 250°C einschieben. Nach 10 Minuten auf 200°C reduzieren und ca. 25 Min. fertig backen.

! Farbe – Klopfprobe !

Viel Spaß beim Ausprobieren !! =)