



- Mehr als lecker -

Bialys mit dreierlei Füllung

Zutaten

500 g Dinkelmehl Typ 630
300 g Dinkelmehl Typ 1050
15 g Salz
6 g Hefe
75 g Quark
400 g Wasser
Gries für die Bleche

Spargelfüllung

Sauce Hollandaise
3 EL Spargelstückchen

Pizzafüllung

Tomatensoße
Schinken / Salami
Käse

Tex-Mex-Füllung

Chili con Carne
Crème Fraîche



Zubereitung

1. Alle Zutaten für den Teig verkneten bis er schön glatt ist.
2. Teig in einer leicht geölten Schüssel abgedeckt über Nacht (bei mir waren es 15,5 Stunden) in den Kühlschrank stellen.
3. Am nächsten Tag Teig in 12 gleich große Stücke teilen und diese rund formen. Die Kugeln auf einer leicht geölten Oberfläche bei Raumtemperatur ca. 1 Stunde gehen lassen.
4. Ofen auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
5. Backbleche mit Backpapier belegen. Die Teigkugeln auf etwas Griess ähnlich wie Bagels zu 15 cm großen Kreisen ausziehen. Dabei darauf achten, dass sich in der Mitte nur eine Mulde bildet und kein Loch. So ähnlich wie eine Pizza mit dickem Rand.
6. Jeweils 4 Bialys auf ein Backblech legen und wahlweise mit Spargel & Hollandaise, Tomatensoße, Schinken/Salami und Käse oder Chili con Carne füllen.
7. 8-10 Minuten backen oder solange bis sie leicht goldig braun sind. Noch warm servieren.