

Überbackener Briegel von der Ostalb



Briegel, alias schwäbische Pizza...

Der „Briegel“ ist eine Spezialität vom Ostalbkreis. Eine einzigartige Delikatesse, die in vielen Bäckereien zu finden ist. Äusserlich ähneln Briegel der schwäbischen Seele. Doch Briegel sind breiter und ausschließlich aus Dinkelmehl. In den Bäckereien sind sie meistens mit Salz und Kümmel bestreut.

Unsere heutige Rezeptur zeigt eine einfache Briegelizeubereitung, die wie ein Flammkuchen belegt und gebacken wird. Durch die lange Teigruhe im Kühlschrank bekommt das Gebäck seine typischen Aromen. Ich habe statt Speckwürfel noch heimischen Wildschinken auf den Briegel getan. Was für ein köstliches Vesper, am besten zu genießen, wenn die Briegel ofenfrisch und dampfend heiß aus dem Ofen kommen.

Hier unsere heutige Rezeptur für "**Überbackener Briegel von der Ostalb**":

Zutaten

Zutaten für 4 Briegel auf zwei Backblechen:

- 600 g Dinkelmehl (Type 630)
- 10 g Hefe
- 8 g Salz
- 350 ml kaltes Wasser (plus 50 ml kaltes Wasser extra)
- Salz und Pfeffer
- Optional: Kümmel und grobes Salz

- 200 g Schmand oder Sauerrahm
- 100 g Käse, gerieben (z.B. Allgäuer Bergkäse)
- 100 g dünne Speckscheiben, grob geschnitten
- Zum Bestreuen: Schnittlauch oder Frühlingszwiebeln

Zubereitung

Für den Teig Mehl, Hefe und 350 ml eiskaltes Wasser mit dem elektrischen Rührgerät 7 Minuten langsam kneten.

Dann noch 50 ml kaltes Wasser und Salz zugeben und mit den Händen einkneten.

Den Briegelteig in einer großen Schüssel abgedeckt über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig auf die mit Wasser befeuchtete Arbeitsfläche geben.

Den Teig in 4 Teile portionieren.

Jeden Teigling rechteckig ca. 10×25 cm formen. Die Briegel auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen. Tipp: Backpapier zusätzlich gut einfetten.

Die Mitte jedes Teiglings leicht flachdrücken und mit Schmand bestreichen. Salzen, pfeffern und mit Käse bestreuen.

Die Briegel 20 Minuten gehen lassen, dann im vorgeheizten Backofen bei 225° C Umluft ca. 20-25 Minuten backen.

In den letzten 5 Minuten die Speckstücke auf die Seelen legen und zu Ende backen.

Vor dem Servieren mit Schnittlauch oder Frühlingszwiebeln bestreuen.