

Die ideale Grillbeilage – der traditionelle Briegel

Krumm und schief, dafür aber außen kross und innen fluffig. Der Unterschied zu Seelen liegt in der Form. Briegel sind klein und rundlich, Seelen ähneln einem kurzen Baguette.

Portionen: 8-10 Brötchen
 Rezeptautor: Joachim Habiger

Zutaten:

- 500 g Dinkelmehl (Typ 630)
- 20 g Hefe
- 1TL Zucker
- 1TL Salz
- 300 ml lauwarmes Wasser

Außerdem: zum Bestreuen grobes Salz, Kümmel, Sesam

Backtemperatur: zirka 20 Minuten bei 250 Grad

Briegel backen: Die perfekten Brötchen zum Grillen

Aus **Mehl**, zerbröselter **Hefe**, **Zucker**, **Salz** und lauwarmem **Wasser** in der Küchenmaschine einen Teig herstellen. Mindestens **15 Minuten** laufen lassen. Den Teig in eine Schüssel geben. Diesen an einem warmen Ort zirka **eine Stunde** gehen lassen, er wird dann doppelt so groß.

Tipp: Etwas Mehl in die Schüssel geben, damit der Teig sich später besser herausnehmen lässt.

Danach den Teig auf eine **befeuchtete Arbeitsfläche** geben. Mit nassen Händen acht bis zehn längliche Laibe (Briegel) ausbrechen und auf ein mit **Backpapier** ausgelegtes Blech legen.

Tipp: Die Feuchtigkeit ist wichtig, da der Teig sonst zu sehr klebt!

Nach Belieben mit **Salz**, **Kümmel** oder **Sesam** bestreuen und bei **250 Grad** goldgelb backen.

Tipp: Die Briegel können Sie auch füllen. Dafür eignen sich Hackfleisch, gedünstete Gemüse oder eine Speck-Zwiebel-Mischung.