



## Bialys mit Apfel, Brie, süßen Zwiebeln & Honig

Schritte: 9

Schwierigkeitsgrad: Mittel

### Zutaten

10 Portionen

	Für den Teig:	500 g	Dinkelmehl Typ 630	
350 g	Wasser	4 g	frische Hefe	
10 g	Salz	2 EL	Olivenöl	
	Hartweizengrieß zum Formen		Für die Füllung:	
1	großer Apfel	2	Zwiebeln	
3 TL	Zucker	2 EL	Rotweinessig	
100 g	Brie		ein paar Zweige Thymian	
	Honig		Salz & Pfeffer	

### Zubereitung

1. Alle Zutaten für den Teig zunächst 5 Minuten auf niedrigster Stufe mit dem Knethaken einer Küchenmaschine, danach weitere 10 Minuten auf mittlerer Stufe kneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht.
2. Den Teig zu einer Kugel formen, rundum mit Öl benetzen und in eine Schüssel legen. Abgedeckt für 45 - 60 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen, danach den Teig im Kühlschrank für weitere 12 - 24 Stunden gehen lassen.
3. Am nächsten Tag den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche in 10 gleichgroße Kugeln teilen. Diese nun wieder abgedeckt bei Raumtemperatur für 1 Stunde gehen lassen.
4. Für den Belag: Gewaschenen Apfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Zwiebel schälen, in Ringe schneiden und einer kleinen Pfanne anbraten. Zucker hinzugeben. Sobald dieser komplett aufgelöst ist, den Essig hinzufügen und umrühren. Vom Herd nehmen und die Äpfel sowie Thymianblättchen hinzugeben.
5. Ofen auf 250 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
6. Hartweizengrieß auf der Arbeitsfläche verteilen und je eine Teigkugel darauf geben. Nun in die Mitte mit beiden Daumen eine Mulde drücken und solange drehen bis ein dünner Boden mit dickem Rand entsteht.
7. Je 1- 2 TL der Apfel-Zwiebel-Mischung auf den Boden geben, den Brie in kleine Stücke reißen und darüber streuen.
8. Die Bialys im Ofen ca. 10 Minuten goldgelb backen.
9. Noch warm mit Honig beträufeln und etwas frischen Thymian garnieren.

**Die Zutaten für dein Lieblingsrezept findest du in deinem Selgros Markt**

Hast du Lust bekommen, das Rezept auszuprobieren? Dann nichts wie auf zu Selgros! Dort findest du alle **Zutaten für dein Lieblingsrezept**, die du zum Nachkochen brauchst. In unseren Märkten findest du erstklassige Produkte, um dieses und andere Rezepte nachzukochen – von frischem Obst und Gemüse über erstklassige Fisch- und Fleischspezialitäten bis hin zu besonderen Zutaten, Gewürzen, Ölen und mehr. Mit einer riesigen Auswahl von mehr als 60.000 Artikeln auf Verkaufsflächen von bis zu 11.000 Quadratmetern decken wir an **38 Standorten** in ganz Deutschland den Bedarf von Einzelhändlern, Selbständigen, Freiberuflern, Vereinen, Kleinunternehmern, Gastronomen, Handwerkern und anderen Gewerbetreibenden. Schau dir noch schnell unsere aktuellen Angebote an – es lohnt sich!

**UNSERE AKTUELLEN ANGEBOTE**

## Viele weitere Rezepte bei Selgros entdecken

Entdecke viele weitere Rezepte bei Selgros: Wir haben für dich eine **große Auswahl** an Koch-, Back- und Grill-Rezepten zusammengestellt. Hier wirst du garantiert fündig! Du kannst in unserer **Rezeptsuche** ganz einfach nach Schlagwörtern wie beispielsweise Hauptkomponenten oder bestimmten Zutaten suchen. Oder du lässt dich von unseren Kategorien inspirieren. In unserem **Filter** findest du alles - von alkoholfreien Cocktails, Burger, Fleischgerichten, Beilagen, Gebäck, Pasta, Salaten bis hin zu vegetarischen Gerichten. Einfach die gewünschte Kategorie anklicken und du kannst aus einer Vielzahl toller Rezepte **zum Kochen und Backen** auswählen und stöbern.

Zudem findest du hier auch alle Rezepte, die wir in unseren aktuellen Angeboten haben. Ebenso bieten wir saisonale Rezepte wie Spargel- oder Erdbeerrezepte, Grill-Rezepte, Gerichte aus der herbstlichen Küche wie Flammkuchen oder Aufläufe. Unsere Rezeptwelt wird ständig um weitere tolle Gerichte und Kochideen erweitert. Es lohnt sich regelmäßig auf unserer Rezeptseite vorbeizuschauen.

Lass dich von unserer Rezeptvielfalt inspirieren und finde dein neues Lieblingsrezept. Wir wünschen dir **viel Spaß beim Entdecken, Stöbern und Nachkochen**.

**WEITERE REZEPTE ENTDECKEN**

---

Bialys mit Apfel, Brie, süßen Zwiebeln & Honig

Stand 28.02.2022