

BAGELS – DAS REZEPT / WEICHE, LUFTIGE BRÖTCHEN



Bagels sind weiche, luftige Brötchen, mit einem Loch in der Mitte, welches bewirkt, dass das Gebäck eine kürzere Backzeit hat und eine bessere Kruste bildet. Bagels sind typisch amerikanisch und können herzhaft oder süß belegt werden. Einmal vorgebacken kannst du sie prima einfrieren und dann bei Bedarf aufbacken.



Zubereitungszeit
1 Stunden



Back-/Kochzeit
17 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 12

HEFETEIG

Verrühre die Hefe mit dem Wasser und Zucker. Füge die Milch, das Eigelb, Mehl, Salz und die weiche Butter hinzu und knete den Teig etwa 10 Minuten geschmeidig. Füge 1-2 EL Milch hinzu, falls er zu fest ist. Forme den Teig zu einer Kugel und lasse ihn abgedeckt etwa 1 Stunde aufgehen.

Teile den Teig in 12 Portionen ein und forme jede Portion zu einer gleichmäßigen Kugel. Decke die Kugeln ab und lasse sie erneut 30 Minuten aufgehen.

Stich nun mit einem Kochlöffel ein Loch in die Mitte und weite das Loch mit deinen Fingern aus.

Lasse in einem großen Topf etwa 3 Liter Wasser zum Kochen bringen und füge den Honig hinzu.

Lege jeweils 2-3 Bagels in das heiße Wasser, wende sie nach 30 Sekunden und gare sie auf der Rückseite auch 30 Sekunden.

Lege die Bagels auf ein mit Backfolie belegtes Blech. Bestreiche sie mit dem Eiweiß und tauche sie mit der Oberfläche in die Sesam-Mohn-Mischung. Backe sie im vorgeheizten Ofen bei 180°C O/U (gerne mit Dampfstoß 1) etwa 15-18 Minuten, bis die Unterseite goldbraun ist.

Viel Spaß beim Nachmachen!
Eure Sally <3



Wenn du sie einfrieren möchtest, dann backe sie hell, für nur 12-13 Minuten, lasse sie komplett abkühlen und friere sie eingepackt ein. Danach kannst du sie im Ofen bei 170°C O/U für etwa 10 Minuten aufbacken oder im Toaster erwärmen.

HEFETEIG:

- 42 g** Hefe (frisch)
- 1 EL** Wasser
- 2 EL** Zucker
- 400 ml** Milch
- 1** Eigelb
- 800 g** Mehl (Typ 550)
- 2 TL** Salz
- 50 g** Butter

WASSERBAD:

- 3 l** Wasser
- 2 EL** Honig

BESTREICHEN UND BESTREUEN:

- 1** Eiweiß
- 70 g** Mohn
- 70 g** Sesam