

Bagel



... ein ist ein handtellergroßes rundes Gebäck aus Hefeteig mit einem Loch in der Mitte. Bagel werden vor dem Backen kurz in Wasser gekocht. Das Loch in der Mitte beschleunigt den Kochvorgang und erhöht die Krustenbildung beim Backen. Bagel´s sind eine ideale Alternative zu Bun´s und Brötchen. Leckere Bagels selbst gemacht. Ob als Sandwich oder Hamburger Brot oder mit einem süßen Belag. Immer wieder lecker.

Zutaten:

330 ml Milch

50 g Butter

1 1/4 Pck. Hefe (Trockenhefe)

1 TL Zucker

660 g Mehl

1 1/2 TL Salz

2 Eier

2 Esslöffel Honig fürs Kochwasser

Topping nach Geschmack (Sesamen / Mohn oder etwas Süßes)

Zubereitung:

Milch lauwarm werden lassen. Die Butter zerlassen.

In einer Schüssel die Hefe, den Zucker und die lauwarml Milch verrühren und ca. 5 Minuten ruhen lassen. (Vorteig)

Dann das Mehl, die abgekühlte Butter, das Salz und die Eier hinzufügen. Alles zu einem glatten und geschmeidigen Hefeteig kneten.

Den Hefeteig mit einem Küchentuch bedecken und an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen, bis er doppelt so groß ist.

Den Teig in ca. 100g große Stücke teilen und jedes Stück zu einem runden Brötchen formen. In jedes Brötchen in die Mitte ein ca. 3 cm großes Loch drücken und dann kreisend bewegen, damit Ringe entstehen.

Die Hefeteigringe nochmals mit dem Küchentuch bedecken und 10 Minuten gehen lassen. Den Backofen auf 200°C vorheizen. Das Backblech mit Backpapier auslegen.

In einem Kochtopf ausreichend Wasser zum Kochen bringen und 2 Esslöffel Honig einrühren. Bagels ins heiße Wasser geben. Nach ca. 30-40 Sekunden die Teigringe umdrehen und nochmal für ca. 45 Sekunden im Wasser schwimmen lassen. Die Bagels aus dem Topf nehmen und mit dem Mohn Sesam bestreuen. Diese Teiglinge nun bei ca. 200 Grad goldbraun backen und auf ein Gitterrost auskühlen lassen

Nun portionieren und ggf. einfrieren, bei Bedarf wieder auftauen und verwenden.

Kommentar:

... Das Rezept stammt ursprünglich von BBQ aus Franken

Historie:

Bilder:

[Start](#)

From:
<http://www.ddws.de/> - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
<http://www.ddws.de/bagel:start>

Last update: **09.02.2016 18:46**

