

Bagels

Rezept für 12 Portionen
Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Trockengerem / Trockenhefe	1.5 Pkg.
Weizenmehl (glatt)	900 g
Vollmilch	350 ml
Butter	70 g
Rohe Hühnereier - mittel	2 Stk.
Salz	1 Teelöffel
Brauner Zucker	1 Esslöffel

Zubereitung:

Alle Zutaten (bis auf 1 Eigelb) in eine große Schüssel geben und mit dem Knethaken gut vermengen. Wenn der Teig verknetet ist, auf die Arbeitsfläche geben und 10 Minuten lang per Hand kneten.

Anschließend den Teig abdecken und an einem warmen Ort gehen lassen. (ca. 15-30 Minuten)

Nun den Teig in 12-14 Stücke teilen. (handflächengroße Stücke)

Diese Stücke noch einmal gut durchkneten und ein flaches Brötchen formen. Mit einem Kochlöffel ein 3-4 cm großes Loch in die Brötchen drücken. Anschließend die Bagels noch einmal abdecken und 15-30 Minuten gehen lassen.

Dann einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und die 1-2 EL braunen Zucker in das kochende Wasser geben. Nun jeden Bagel einzeln ins Wasser geben und 1 Minute lang pochieren (im Wasser lassen).

Wichtig ist es, dass jeder Bagel einzeln in Wasser kommt, weil sie sich im Wasser nicht berühren dürfen!

Nach dem sie fertig pochieren sind mit einer Schaumkelle (Seihschöpfer) herausheben und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Dann mit Eigelb bestreichen und nach Belieben mit Sesam, Kürbiskernen, Kümmel, Mohn, Salz, etc. bestreuen.

Abschließend werden die Bagels ca. 30 Minuten lang bei 200 Grad im Ofen gebacken bis sie hellbraun sind.

Guten Appetit!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1345-Bagels.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at