Bagels

Kategorie: Brot und Brötchen - Aufwand: mittel - Preis: gering - für Gruppen: nein - vegetarisch: ja

Teig

500 g	Weizenmehl Typ 550
350 ml	Milch
1,0 Päckchen	Hefe
3,0 EL	Zucker
2,0 TL	Salz

Zum Bestreuen

	Sesam oder Mohn

(Angaben für 16 Stück)



Der Bagel kommt ursprünglich aus Polen und war unter dem Namen Â«BeigelÂ» besonders in jüdischen Kreisen beliebt. Den englischen Namen erhielt er erst in den USA, wo er heute weit verbreitet ist.

Zubereitung

Aus den Teigzutaten einen Hefeteig zubereiten und gehen lassen, bis der Teig sein Volumen verdoppelt hat. Den Teig dann zu 16 Kugeln formen und mit dem Finger ein Loch in die Mitte bohren und etwas erweitern. 2l Wasser aufkochen und die Bagels je 20 Sekunden ins Wasser geben, bis sie sich aufblähen, dann herausnehmen, abropfen lassen und auf ein Blech setzen. Mit Mohn oder Sesam bestreuen. 15 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 200°C backen. Wer die Bagels vorbereiten will, kann sie nach dem Bestreuen mit den Körnern einfrieren. Dazu erst 1 Stunde auf einem Brett vorgefrieren und dann in Gefrierbeutel geben und einfrieren. Zum Backen unaufgetaut auf das Blech legen und 20 Minuten backen.