



Bagel

Wer kennt sie nicht, diese feine Brötchen die vor allem in Amerika so bekannt und so beliebt sind – die Bagel.

Ich habe schon diese oder jene Variante ausprobiert. Meine heutige Variante der Bagels schafft es auf den Blog. Meine Familie hat sich sehr über das Frühstück gefreut.

Anlass dazu war die bevorstehende Reise unserer Tochter in die USA. So wollte ich sie schon kulinarisch auf ihre Reise einstimmen lassen.

Die Variante der Übernachtgare ist von daher sehr toll, so kann man sie am Morgen backen und gleich zum Brunch geniessen.

Zutaten für 8 Brötchen
Zubereitungszeit 30 Minuten
Aufgehzeit/Ruhezeit ca. 12 Stunden
Backen ca. 15 Minuten
500 g Weissmehl
300 g Wasser
10 g Salz
6 g Frischhefe
6 g Malz, flüssig

2 EL Honig

Teller mit verschiedenen Saaten zubereiten – um den Bagel darin zu tunken

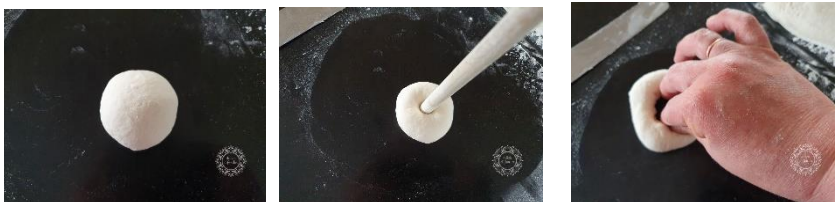
Zubereitung

Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig kneten. Teig in eine gefettete Schüssel geben und zugedeckt 1 Stunde gehen lassen. In dieser Zeit wird sich der Teig nicht verdoppeln.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche portionieren. Ich habe je 100 g Teiglinge abgestochen.

Zu Kugeln schleifen und ca. 15 Minuten entspannen lassen.

Um die Bagels zu Formen gibt es zwei Varianten. Die eine Variante ist, ihr nehmt die Teigkugeln, steckt einen Kochlöffelstiel in die Mitte der Kugel und dreht sie auf der Arbeitsfläche, bis sie etwas aufgeweitet ist. Dann könnt ihr mit Hilfe der Hände das Loch in der Mitte sorgfältig vergrössern.



Teigling auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Ihr könnt die Kugeln auch zu einem länglichen Streifen ausrollen. Ca. 30 – 35 cm lang. Nehmt die zwei Enden und legt sie aufeinander. Legt die Hand auf die Enden zwischen die Öffnung und verschliesst die zwei Enden gut, indem ihr sie sorgfältig ausrollt.



Die Variante mit dem Kochlöffel ist sicherlich die einfachere Variante.

Die Teiglinge 1 Stunde bei Zimmertemperatur anspringen lassen. Danach in den Kühlschrank stellen.

Am anderen Morgen, nach ca. 10 – 12 Stunden die Teiglinge aus dem Kühlschrank nehmen.

Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze aufheizen.

Ich habe zwei Teller vorbereitet. In einem Teller waren nur Sesam und im zweiten Teller waren Sesam, Leinsamen, Mohnsamen und Kürbiskernen gemischt.

In der Zwischenzeit eine Pfanne mit reichlich Wasser zum Kochen bringen. Ca. 1.5 Liter. Gebt 2 Esslöffel Honig zum Kochwasser.

Die Bagels in das kochende Wasser geben. Auf jeder Seite ca. 40 Sekunden schwellen lassen.



Damit das Transferieren der Bagel ins Wasser einfacher geht, habe ich das Backpapier um die Bagels geschnitten und so den Bagel ins Wasser gegeben. Durch das Wasser löst sich das Backpapier und lässt sich so problemlos entfernen.



Sobald die Zeit um ist, die Bagel entweder im Sesam tunken oder eine Mischung von diversen Saaten. Bei mir waren es Mohnsamen, Leinsamen, Sesam und Kürbiskernen.

Bagel erneut auf das mit Backpapier belegte Blech legen und während ca. 15 Minuten im heißen Ofen backen.

Auf einem Blech auskühlen lassen. Nach Wunsch belegen.

