

Bagels

Hefebrotchen mit dem typischen Loch, eine Gebäck-Idee aus Amerika, die gut zum Brunch oder Picknick passt.

etwa 8 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Hefeteig:

250 g Weizenmehl Type 550

250 g Dinkelmehl

1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe

1 EL Honig

300 ml warmes Wasser

3 EL Speiseöl, z. B. Olivenöl

2 TL Salz

Außerdem:

etwa 2 l Wasser

1 EL Honig

Zum Bestreichen und Bestreuen:

1 Ei (Größe M)

Sesamsamen Mohnsamen,
geriebener Käse,...

Wie mache ich einfache Bagels?:

① Hefeteig zubereiten:

Beide Mehlsorten und Trockenbackhefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten für den Teig hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster Stufe verrühren, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

② Bagels formen:

Den Teig leicht mit Mehl bestreuen, aus der Schüssel nehmen, auf der Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten und dabei zu einer Rolle formen. Diese in etwa 8 gleich große Portionen teilen. Nach Belieben mit süßen oder pikanten Zutaten verkneten, zu Kugeln formen und während der Weiterverarbeitung mit einem feuchtem Tuch zudecken.

Jede Teigkugel mit bemehltem Zeigefinger oder Kochlöffelstiel in der Mitte bis auf die Arbeitsfläche eindrücken. Den Finger/Kochlöffelstiel kreisförmig bewegen, um das Loch zu vergrößern und den Teigring so lange um den Finger kreisen lassen, bis der Durchmesser des Loches etwa 5 cm beträgt. Die Teigstücke zugedeckt so lange gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Backblech mit Backpapier belegen. Wasser mit Honig in einem genügend großen, weiten Topf zum Kochen bringen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 220 °C
Heißluft etwa 200 °C

- 4 Die Teigstücke portionsweise zuerst mit der Oberseite etwa 30 Sekunden in das schwach kochende Wasser geben, dann umdrehen und weitere 30 Sekunden ziehen lassen. Die Teigstücke mit einem Schaumlöffel herausnehmen, abtropfen lassen und auf das Backblech legen.

5 **Backen:**

Ei verschlagen und die Teigringe damit bestreichen. Nach Belieben mit Dekorzutaten bestreuen, leicht andrücken und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: 15 - 18 Min.

Die goldgelb gebackenen Bagels auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Bagels wie Brötchen aufschneiden und belegen.
- Die Bagels können gut eingefroren werden, nach dem Auftauen kurz im Backofen aufbacken.

