

Bagels 1

Kategorien: Backen, Hefe, Kuchen, Kleingebäck

Zutaten für: 16 Stück

250	ml	Milch
50	Gramm	Butter
2	Essl.	Zucker
1 1/2	Teel.	Trockenhefe
1		Eiweiss
1/2	Teel.	Salz
400	Gramm	Weissmehl
1		Eigelb
		Mohn; oder Sesamsamen

Anleitung:

Rundes Hefengebäck: Fein zum Dessert, Zvieri oder zum Sonntagsbrunch.

Milch kurz aufkochen und von der heissen Herdplatte ziehen. Butter und Zucker beifügen und schmelzen lassen. Sobald die Milch lauwarm ist, Trockenhefe hineinrühren und zehn Minuten zugedeckt stehen lassen.

Eiweiss, Salz und Mehl einarbeiten und zu einem weichen Teig zusammenfügen. Zugedeckt bei Zimmertemperatur auf das doppelte Volumen gehen lassen.

Teig in Portionen teilen und zu Ringen formen. Auf einem bemehlten Backpapier gehen lassen.

Anschliessend ein Bagel nach dem anderen je 15 Sekunden in leicht siedendes Wasser tauchen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben, mit Eigelb bestreichen und mit Mohn oder Sesamsamen bestreuen. In der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Backofens zwanzig Minuten backen.

Tipp: Die Bagels sehr hell backen und ausgekühlt im Kuehlschrank aufbewahren. Vor dem Servieren aufbacken. Es ist auch möglich, die tiefgekühlten Bagels bei 200 Grad aufzubacken, ohne sie vorher aufzutauen.