

Bagels - Grundrezept

Kategorien: Kuchen, Brot, Hefeteig, Kleingebäck, Grundrezept

Zutaten für: 14 Stück

| | | |
|-----|--------|---------------|
| 250 | ml | Milch |
| 50 | Gramm | Butter |
| 500 | Gramm | Mehl Type 550 |
| 1/2 | Würfel | Hefe |
| 1 | Teel. | Zucker |
| 1 | Teel. | Salz |
| 2 | | Eier |
| | | Außerdem |
| 1 | Teel. | Salz |
| 1 | Teel. | Zucker |

Anleitung:

1. Die Milch erwärmen und die Butter darin schmelzen. Das Mehl in eine Schüssel sieben. Mit einem Löffel eine Mulde ins Mehl drücken und die Hefe hineinbröckeln. Den Zucker und 3 EL lauwarmes Wasser dazugeben und die Hefe mit ein wenig Mehl vom Rand glattrühren.
2. Die Schüssel abdecken und 10 Minuten beiseite stellen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.
3. Das gegangene Hefestück mit etwas Mehl bestäuben. Das Salz an den Rand streuen. Ein ganzes Ei und ein Eiweiß zum Mehl geben; das Eigelb beiseite stellen. Die lauwarme Milch-Butter-Mischung dazugießen und alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Das dauert etwa 10 Minuten.
4. Den Teig wieder in die Schüssel legen, abdecken und etwa 1 Stunde ruhen lassen. Dann in einem großen Topf etwa 3 Liter Wasser zum Kochen bringen, Salz und Zucker einstreuen.
5. Den Teig nochmals durchkneten und in etwa 14 gleich große Stücke teilen. Die Teigstücke zu einer dicken Wurst rollen und diese um den Daumen wickeln. Die Enden mit etwas Wasser fest zusammendrücken. Oder abgeflachte Kugeln formen und mit einem feuchten Kochlöffelstiel in die Mitte ein Loch bohren.
6. Den Backofen auf 200°C vorheizen. Die Bagels noch einmal 10 Minuten abgedeckt ruhen lassen. Dann nacheinander für 1 Minute in heißem, aber nicht kochendem Wasser aufgehen lassen. Die Bagels auf die beiden Backbleche legen.
7. Das übrige Eigelb mit einigen Tropfen Wasser mischen und die Bagels damit bestreichen. Nacheinander im Backofen (Mitte; Gas 3; Umluft 180°C) in etwa 20 Minuten goldgelb backen. Varianten: Sie können die mit Eigelb bestrichenen Bagels auch mit Mohn, Sesam, Kümmel, Sonnenblumen, Kürbiskernen oder getrockneten Kräutern bestreuen. Weitere Variationsmöglichkeiten finden Sie bei den Rezepten.