

Bagels

Zutaten für 8 Bagels

- 270ml Wasser
- 25g Zucker
- 21g Hefe (oder 1 Päckchen Trockenhefe)
- 500g Weizenmehl Type 550
- 10g Salz
- Mohn und Sesam zum Bestreuen

Zubereitung

Zucker und Hefe im Wasser auflösen. Mehl mit Salz mischen. Alles zu einem festen Teig verkneten, diesen zu einer Kugel formen und abgedeckt 1h ruhen lassen.

Den Teig zu einer Rolle formen und mit einem scharfen Messer 8 Teiglinge à 90g abschneiden. Diese rund schleifen und für 30 Minuten gehen lassen. Mit einem Kochlöffel Löcher in die Teiglinge bohren und mit den Händen aufweiten. Jetzt erneut 30 Minuten gehen lassen.

Ofen auf 200° vorheizen.

In einem großen Topf Wasser aufkochen, 1 EL Zucker hinein geben und die Hitze reduzieren. So viele Bagels in den Topf geben, wie nebeneinander liegen können und so lange kochen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen.

Aus dem Wasser nehmen, kurz auf einem Gitter auskühlen lassen und mit der Oberfläche in eine Mischung aus Mohn und Sesam drücken.

Die Bagels auf ein Backblech legen und bei 200° 25 Minuten backen.