



Bagels Grundrezept

★★★★★

Brötchen

Vorbereitungszeit: 1 Std., 45 Min. **Kochzeit:** 28 Min. **Gesamtzeit:** 2 Std., 13 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 12 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

330 ml Milch

50 g Butter

1 ¼ Pck. Hefe (Trockenhefe)

1 TL Zucker

660 g Mehl

1 ½ TL Salz

2 Ei(er)

2 EL Zucker, fürs Kochwasser

1 Eiweiß, zum Bepinseln

NÄHRWERT

Calories: 266 kcal

Serving Size: 1

ZUBEREITUNG

Grundteig:

In einem kleinen Topf Milch lauwarm werden lassen. Die Butter in einem zweiten Töpfchen zerlassen. In einer großen Schüssel die Hefe, den Zucker und die lauwarml Milch verrühren und den Vorteig ca. 3 Minuten ruhen lassen.

Dann das Mehl, die leicht abgekühlte Butter, das Salz und die Eier hinzufügen. Alles in 3 - 5 Minuten zu einem lockeren Hefeteig kneten. Ist der Teig zu nass (was er bei mir noch nie war!), esslöffelweise noch etwas Mehl hinzugeben, aber Vorsicht, nicht zuviel nehmen!

Den Hefeteig mit einem Küchentuch bedecken und an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen, bis er doppelt so groß ist.

Den Hefeteig in 12 Stücke teilen und jedes Stück zu einem runden Brötchen formen. In jedes Brötchen mit einem Kochlöffelstiel oder einem Rundausstecher in die Mitte ein ca. 3 cm großes Loch drücken/stechen und dann kreisend bewegen, damit Ringe entstehen.

Die Hefeteigringe nochmals mit dem Küchentuch bedecken und 10 Minuten gehen lassen.

Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Das Backblech mit Backpapier auslegen.

In einem Kochtopf 4 l Wasser zum Kochen bringen und 2 EL Zucker einrühren. Jeweils 4 Bagels ins heiße Wasser geben. Die Bagelringe werden kurz sinken (tun sie auch nicht immer) und dann gleich wieder an die Oberfläche steigen. Die Teigringe umdrehen und für 3 Minuten im Wasser schwimmen lassen. Die Bagels nochmals wenden, aus dem Topf nehmen und auf einem Kuchengitter (Rost vom Backofen geht auch) abtropfen lassen.

Teigringe auf das Backblech legen und erneut 5 Minuten ruhen lassen. Falls nötig, die Löcher in der Mitte nochmals nachformen.

Bagels mit Eiweiß bestreichen und im Ofen (Mitte, Umluft 180°C) in 20 bis 25 Minuten backen.

So, hier nun die Varianten:

Roggen-Bagels:

Statt Mehl (Type 405) eine Mischung aus 330 gr Mehl und 330 gr Roggenmehl verwenden.

Vollkorn-Bagels:

Anstelle vom Mehl dieselbe Menge Vollkornmehl nehmen.

Zwiebel-Bagels:

60 gr Röstzwiebeln unter den Grundteig kneten.

Knobi-Bagels:

1 TL Knoblauchpulver und 2 durchgepresste Knoblauchzehen zum Teig geben.

Feinschmecker-Bagels:

Rühre 100 gr Deiner Lieblingssamen oder -kerne zum Teig (Mohn, Sesam, Sonnenblumen, Kürbis...).

Kümmel-Bagels:

Gib 3 TL gemahlene oder 4 TL ganzen Kümmel zum Teig.

Käse-Bagels:

Knete 100 gr fein geriebenen Parmesan und 3 TL Wasser unter den Teig.

Chili-Bagels:

3 TL Chilipulver zum Teig geben.

Rancher-Bagels:

Knete 3 TL Grillgewürz unter den Teig und bestreibe die Bagels vor dem Backen mit Knoblauch- oder Kräuterbutter.