

# Bagels Rezept

## Zutaten:



500 g Weizenmehl (Type 405 oder 550)

20 g Hefe (ca. 2 Würfel)

2 EL Butter

0,3 l lauwarmes Wasser

1 – 2 EL Zucker

1 gute Pr Salz

## Zubereitung:

Die Butter für die Bagels in einem Butterpfännchen flüssig werden lassen.

Das Mehl mit der Hefe in einer Schüssel gut vermischen.

Zucker, Salz, lauwarmes Wasser und flüssige Butter dem Teig zufügen.

Mit einer Küchenmaschine ca. 10 Minuten zu einem elastischen Teig rühren lassen.

Etwas Mehl über den Teigstäuben, mit einem Küchentuch abdecken und 1 Stunde gehen lassen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Den Teig in 8 Teile zerteilen und daraus Bagels formen, d.h. in die Mitte einer Teigkugel ein Loch von ca. 4 cm Größe bohren und leicht andrücken.

Die Bagels nebeneinander auf das Blech verteilen und eine halbe Stunde zugedeckt gehen lassen.

Das Backrohr auf 220° C vorheizen.

In einen breiten Topf zur Hälfte Wasser füllen und zum Kochen bringen.

Jeweils zwei Teigteile jeweils mit der Ober- und Unterseite ca. 30 Sekunden in das kochende Wasser geben.

Mit einer Schaumkelle herausnehmen, kurz abtropfen lassen und

auf das Blech verteilen.  
In ca. 20 Minuten hellbraun backen lassen.

*Zurück zu Backrezepte*