AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	45 Min.	ganzjährig	USA

BAGEL

Rezept: swissmilk.ch, 20. 2. 2020 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Im Jahre 1610 wird das Rezept erstmals in jüdischen Quellen Krakaus erwähnt. Inzwischen von den Strassen New Yorks nicht wegzudenken, bald auch in allen Cities weltweit. (+1.5 Std. aufgehen lassen, +20 Min. backen)

ZUTATEN (8 PERSONEN)

500 g	Mehl	1.5 dl	Wasser, lauwarmes
0.5 TL	Salz	1.5 TL	Honig, flüssiger
20 g	Frischhefe	1.5 TL	Geschmackneutrales Öl
1.5 dl	Milch, lauwarme	1 TL	Natron

ZUBEREITUNG

1. Mehl und Salz in einer Schüssel mischen und eine Mulde formen. Hefe in wenig lauwarmer Milch auflösen und in die Mulde giessen, ebenso restliche Milch, Wasser, Honig und Öl und mischen. Zu einem weichen, glatten Teig kneten, zugedeckt bei Raumtemperatur ca 1,5 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.
2. Backofen auf 200° C vorheizen. Teig auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche geben. Teig in Portionen teilen, etwas flach drücken. Teigstücke zu Kugeln formen. Einen Kellenstiel durch die Kugel stossen, Kellenstiel kreisend bewegen, sodass sich das Loch bis auf ca. 4 cm vergrössert. Bagels auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Nochmals 15 Min. ruhen lassen.
3. Wasser und Natron aufkochen, Hitze reduzieren. Einen Bagel nach dem andern mit der Schaumkelle sorgfältig ins leicht siedende Wasser geben, beidseitig je ca. 15 Sek. ziehen lassen, mit der Schaumkelle herausnehmen, abtropfen und zurück aufs Blech legen.
4. Ei verklopfen, Bagels damit bestreichen, Sesam darüberstreuen.
5. In der unteren Hälfte des Ofens 20-25 Min. backen. Auf einem Gitter auskühlen lassen.