Rezept

# Bagels

Ein Rezept von Bagels, am 12.10.2024

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **750 g** | Mehl (Type 550) |
| **1 EL** | Zucker |
| | Sesamsamen, Mohnsamen |
| **1 Würfel** | frische Hefe (42 g) |
| **2 TL** | Salz |
| | Backpapier |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 225 kcal

## Zubereitung

1. Das Mehl in eine Schüssel geben, Hefe zerbröckeln, mit 1 Prise Zucker bestreuen und mit 325 ml lauwarmem Wasser glatt rühren. Hefewasser und 1 TL Salz zum Mehl geben und mit den Händen etwa 5 Min. zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Teig zugedeckt 30 Min. gehen lassen.

2. Backblech mit Backpapier belegen. Den Hefeteig auf bemehlter Arbeitsfläche durchkneten, zur Rolle formen, in 12 gleich große Stücke teilen und zu Kugeln formen. Mit einem dicken Kochlöffelstiel in der Mitte ein Loch eindrücken. Zugedeckt 5 Min. ruhen lassen.

---

3. Backofen auf 220° vorheizen. In einem breiten Topf Wasser mit übrigem Zucker und 1 TL Salz zum Kochen bringen. Die Bagels nacheinander mit einer Siebkelle 1-2 Min. in das siedende Wasser tauchen. Mit der Siebkelle herausnehmen, auf das Blech legen und mit Sesam oder Mohn bestreuen. Die Bagels im Ofen (Mitte, Umluft 200°) etwa 20 Min. goldbraun backen.