

Rezept

# Bagels aus dem Brotbackautomat

Ein Rezept von Bagels aus dem Brotbackautomat, am 26.04.2024

## Zutaten

1 1/2 TL Salz

500 g Weizenmehl Type 550

1 TL Zucker

2 TL Trockenhefe

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 9 BAGELS | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 190 kcal

## Zubereitung

1. 340 ml Wasser mit Salz, Zucker, Weizenmehl und Hefe in die Backform des Brotbackautomats geben. Bitte die Bedienungsanleitung des Geräts beachten.
2. Den Teig nach der Zubereitung entnehmen, in 9 Teile (je 95 g) aufteilen und rundwirken. 5 Min. ruhen lassen. Teiglinge etwas flach drücken und mit dem Finger in die Mitte eine Vertiefung stupfen, etwas Mehl hineingeben. Mit dem Finger bis zum Boden durchbohren und das Loch durch kreisende Bewegungen bis auf etwa 4 cm Größe erweitern. Auf einer dünn bemehlten Fläche 30 Min. ruhen lassen.
3. Backblech mit Backpapier auslegen und den Ofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Inzwischen in einem Topf mit großer Öffnung Wasser zum Kochen bringen. Die Teigringe mit der Oberseite zuerst in das leicht sprudelnde Wasser gleiten lassen. Nach 30 Sek. wenden. Bagels mit einer Schaumkelle herausnehmen und kurz auf ein Küchenhandtuch ablegen. Das überschüssige Wasser wird vom Tuch aufgesogen.
4. Die Bagels auf das Backblech setzen. Im Ofen (Mitte) in 20-25 Min. goldbraun backen. Auf einem Rost abkühlen lassen.