Rezept

Mohnbagels

Ein Rezept von Mohnbagels, am 27.04.2024

Zutaten

300 g	Mehl (Type 550)
½ Würfel	Hefe (20 g)
1 EL	Zucker
	Mehl zum Arbeiten
3 EL	Mohnsamen zum Bestreuen
200 g	Weizenvollkornmehl
	Salz
30 g	weiche Butter
1	Ei zum Bestreichen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 270 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig beide Mehlsorten in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe hineinbröckeln, 340 ml lauwarmes Wasser, 1 TL Salz, Zucker und Butter in Flöckchen dazugeben. Mit den Knethaken des Handrührgeräts ca. 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

2. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten und in 8 Portionen teilen. Jede Portion auf wenig Mehl zu einer glatten Kugel formen. Mit dem Zeigefinger in der Mitte jeder Kugel ein Loch formen und den Teigling auf der Arbeitsfläche so lange um den Finger kreisen lassen, bis sich das Loch gut geweitet hat. Die Teigringe zugedeckt an einem warmen Ort ca. 45 Min. gehen lassen.

3. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. In einem Topf 3 l Wasser mit 1 EL Salz aufkochen. 4 Teigringe ins kochende Wasser gleiten lassen und 30 Sek. kochen lassen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen, kurz abtropfen lassen und auf die Bleche legen. Mit den übrigen Teigringen genauso verfahren. Den Backofen auf 200° vorheizen.

4. Das Ei verquirlen und die Bagels damit bestreichen. Mit Mohn bestreuen. Die Bagels nacheinander im Ofen (Mitte) in je ca. 20 Min. goldbraun backen. Vom Blech nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.