



Bagle

(Grundrezept für 8 -10 Bagle)

Zutaten

500 g Mehl	300 - 320 ml lauwarmes Wasser
1 Paket Trockenhefe	Backpapier für das Backblech
1,5 EL Zucker	1 EL Honig für das Kochwasser
1 TL Salz	1 Ei zum Bestreichen
2 EL Öl	Nach Wunsch Sesam oder Mohn

Zubereitung

Mehl mit Trockenhefe mischen. Zucker, Salz, 300 ml lauwarmes Wasser, Öl hinzufügen und zu einem elastischen Teig rühren. Etwas Mehl über den Teig stäuben, abdecken und 1 Stunde gehen lassen.

Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben sowie ein Backblech mit Backpapier auslegen. Formen Sie den Teig zu 8 Kugeln. Einen Kochlöffelstiel durch die Mitte der Kugeln bohren und das Loch durch kreisende Bewegungen erweitern bis es etwa 4 cm groß ist. Die Bagels mit ausreichendem Abstand nebeneinander auf das Blech legen. Abdecken und wieder eine halbe Stunde gehen lassen.

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen (Umluft 200). In einen breiten Topf zur Hälfte Wasser füllen, den Honig dazugeben und leicht zum Kochen bringen. Jeweils zwei Bagle mit der Oberseite nach unten vorsichtig in das kochende Wasser legen. Etwa 30 Sek. ziehen lassen, danach behutsam wenden und nochmals ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen, kurz abtropfen lassen und auf das mit Backpapier belegte Blech legen. Ein Ei aufschlagen und verquirlen. Die Oberseite der Bagle mit dem Ei bestreichen. Wer möchte, kann die blanchierten Bagels von einer Seite in Mohn oder Sesam drücken. Auf dem mittleren Einschub des Backofens etwa 15 - 20 Minuten hellbraun backen.

Nachdem die Bagle abgekühlt sind, können Sie diese aufschneiden. Die Bagle können Sie anschließend nach Herzenswunsch Belegen. Beispielsweise mit Frischkäse und Lachs, mit Tomaten und Mozzarella oder mit Frischkäse, Avocado und Rucola, ...