

Bagel - das Grundrezept

für etwa 16 Bagels berechnet

2,25 dl Milch

50 g Butter

25 g Zucker

15 g frische Hefe

oder 2 TL Trockenhefe

1 Prise Salz

1 Ei, getrennt

400 g Mehl

2 EL Milch

Die kochende Milch in eine Schüssel geben, Butter und Zucker dazumischen, abkühlen lassen. Hefe darüberstreuen und umrühren, an einem warmen Ort ruhen lassen, bis die Mischung schäumt. Salz und Eiweiss unter die Hefemischung rühren, Mehl nach und nach zugeben, bis ein weicher Teig entsteht. Dann ca. eine Stunde gehen lassen. Danach den Teig vorsichtig durchklopfen, zu einer Rolle kneten und in 16 Stücke teilen. Diese zu Würstchen formen, die Enden fest ineinander drücken, etwa 10 Minuten erneut aufgehen lassen. Einen grossen Topf Wasser aufkochen, jeweils wenige Bagels zwanzig Sekunden lang pochieren und mit einem Schaumlöffel herausfischen. Mit Eigelb und Milch bestreichen. Je nach Geschmack mit Sesam, Kümmel oder Mohn bestreuen. Dann bei 200 Grad etwa 20 Minuten lang backen.

Rezept aus «Bagels», von Sarah Maxwell, Könenmann-Verlag,
ISBN: 3-89058-443-3