

Laugenbagels

Rezept für 10 Bagels

Bagel:

60 ml	Milch
180 ml	Wasser
20 g	Hefe
1 EL	Zucker
1	Ei
20 g	Butter
550 g	Weizenmehl Typ 550
1 TL	Salz
2 EL	Zucker
1 EL	Salz
2 EL	Natron
	Sesam
	Rosmarin

Zubereitung:

Die Hefe mit Wasser und Milch anrühren und mit den restlichen Zutaten zu einem Teig verarbeiten. Den Teig ruhen lassen. Den Teig durchkneten und in 10 gleichgroße Stücke teilen, in Kugeln formen und mit dem Finger ein Loch in die Mitte drücken, sodass ein Ring entsteht.

In einem breiten Topf $\frac{1}{2}$ Liter Wasser mit Zucker, Salz und Natron zum Kochen bringen. Die Bagels nacheinander für ca. 30 Sekunden pro Seite in die Natronlösung geben, mit einer Schaumkelle auf ein Backblech setzen und auf das doppelte Volumen aufgehen lassen. Die Bagels mit Sesam und gehacktem Rosmarin bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 220° C 8 Minuten und bei 180° C ca. 8 Minuten backen.

Nach dem Auskühlen die Bagels halbieren und vor dem Zusammensetzen die Schnittflächen rösten.