

schnelle Laugen- Bagels



ZUTATEN

- 60 ml Milch
- 180 ml Wasser
- 20 g Hefe
- 1 Ei
- 20 g Butter
- 1 TL (Kalahari-)Salz
- 1 l Wasser
- 2 EL Zucker
- 1 TL (Kalahari-)Salz
- 2 EL Natron
- Sesam
- Rosmarin



Zubereitung



- Die Hefe mit Milch und Wasser anrühren und mit den restlichen Zutaten zu einem Teig verarbeiten.
- Den Teig ruhen lassen
- Den Teig durchkneten und in 16 Stücke aufteilen
- Die Teigstücke zu Kugeln formen und mit dem Finger ein Loch in die Mitte drücken.



- In einem Topf 1 l Wasser mit Zucker, Salz und Natron zum Kochen bringen.
- Die Bagels nacheinander für ca. 15 sek pro Seite in den Topf geben und dann auf ein Blech legen und noch etwas gehen lassen.
- Bagels mit Sesam und Rosmarin bestreuen
- Im vorgeheizten Backofen bei 220°C 6 Minuten backen.

