

# Bagels



Stückzahl: 12 Stück

Zubereitungszeit: 160 Min.

## Zutaten

330 ml Die leichte Muh Frühstücksmilch

50 g Butter

1 Packung Germ

660 g Mehl

1 1/2 TL Salz

2 Eier

2 EL Zucker für das Kochwasser

1 Eiweiß zum Bepinseln

Salz, Sesam

1 EL Natron für das Kochwasser

## Zubereitung

---

Germ und Butter in der warmen Die leichte Muh Frühstücksmilch auflösen. Mit den restlichen Teigzutaten zu einem Germteig verarbeiten. Danach den Teig 1 Stunde gehen lassen.

Nun den Teig in 12 Knödel teilen und mit einem Kochlöffel Löcher in die Mitte stechen. Jetzt noch einmal 1 Stunde gehen lassen.

Das Wasser mit dem Zucker zum Kochen bringen, zwei Teiglinge darin ca. 3 Minuten blanchieren (mehrmals wenden).

Für die Laugenbagels das Wasser mit Natron aufkochen. Mit Eiweiß bepseln und mit Sesam / Salz / Mohn / Haferflocken / etc. bestreuen und etwa 20 Minuten bei 190° backen.

Tipp: Teiglinge am Vortag vorbereiten & blanchieren, über Nacht im Kühlschrank lagern, um am nächsten Morgen ohne viel Aufwand warme, frische Bagels zu haben.

Rezept erstellt in Zusammenarbeit mit Ginger in the Basement