# Bagels backen

Natürlich kann man auch zuhause Bagels backen! Man braucht nur das richtige Rezept dazu - und hier ist es.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 35 min

**Koch/Backzeit:** 25 min

**Ruhezeit:** 1,5 h

**Gesamtzeit:** 2,5 h



Foto: Katrin Morenz

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 280 ml | Wasser |
| 30 g | Zucker |
| 20 g | Hefe |
| 500 g | Weizenmehl |
| 10 g | Salz |
| Nach Belieben | Mohn |
| Nach Belieben | Sesam |

## Zubereitung

1. Um Bagels zu backen, zuerst den Zucker und die Hefe im Wasser auflösen und das Mehl mit dem Salz vermischen. Dann die Zucker-Hefe-Mischung mit dem Mehl zu einem festen Teig verkneten. Zu einer Kugel formen und abgedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.

2. Anschließend den Teig zu einer Rolle formen und diese in ca. 90 g schwere Stücke schneiden. Die Stücke zu Kreisen formen und abgedeckt weitere 30 Minuten gehen lassen.

3. In der Zwischenzeit den Backofen auf 200°C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und etwas Zucker darin auflösen.

4. Hitze leicht verringern und die Teiglinge im Wasser kochen lassen. Sobald sie an die Oberfläche steigen, mit einer Schaumkelle herausheben und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

5. Die Bagels mit Mohn und Sesam bestreuen und auf das Backblech legen. Im Ofen ca. 25 Minuten backen. Herausnehmen, abkühlen lassen und servieren.

## Tipp

Hat man gerade keine frische Hefe zur Hand, kann man die Bagels auch mit Trockenhefe backen.