

Bagel

Ob zum Frühstück oder für zwischendurch: Die Bagel sind immer lecker, und mit diesem Rezept ganz einfach zu backen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 1,5 h

Gesamtzeit: 2,3 h



Zutaten

3 EL	Butter
30 g	Hefe
1 Prise	Salz
250 ml	Wasser
600 g	Weizenmehl
2 EL	Zucker

Zubereitung

1. Für die **Bagel** zuerst einen Topf erhitzen und die Butter darin zerlassen. Die geschmolzene Butter mit Hefe, Mehl, Salz, Zucker und lauwarmem Wasser in eine Schüssel geben.
2. Mit den Händen zu einem glatten Teig kneten. Mit einer Küchenmaschine geht die Knetarbeit wesentlich einfacher. Anschließend den Teig abdecken und etwa eine Stunde gehen lassen.
3. Nach der Ruhezeit den Teig noch einmal durchkneten, in Stücke gleicher Größe teilen. Diese zu Kugeln formen, leicht flachdrücken. Mittig ein Loch ausstechen.
4. Die Bagels auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen, mit einem Baumwolltuch abdecken. Weitere 30 Minuten ruhen lassen.
5. Backofen auf 220 Grad vorheizen. Nach der Ruhezeit für etwa 20 Minuten backen lassen.

Tipp

Die Bagels lassen sich individuell verfeinern, zum Beispiel mit Sesam, Mohn, Kürbiskernen oder gehackten Nüssen.