Bagels-Grundrezept

Mit dem Bagels-Grundrezept kann man das beliebte Gebäck ganz leicht selbst zubereiten. Ein tolles Rezept, mit dem das Backen Spaß macht.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 1,5 h

Gesamtzeit: 2,3 h

Zutaten

2 EL	Butter
20 g	Hefe
300 ml	Wasser (lauwarm)
1 Prise	Salz
500 g	Weizenmehl
2 EL	Zucker

Zubereitung

1. Dieses **Grundrezept** für einfache **Bagels** lässt sich mit Körnern oder Nüssen vielseitig abwandeln. Zuerst die Butter in einer kleinen Pfanne zerlassen. Das Mehl mit der Hefe in eine Schüssel geben und vermischen. Zucker, Salz, geschmolzene Butter und das lauwarme Wasser zufügen.

2. Gründlich durchkneten, bis der Teig glatt ist. Gegebenenfalls Küchenmaschine mit Knethaken verwenden. Teig zu einer Kugel formen. Schüssel abdecken und eine Stunde lang warm rasten lassen. Backpapier auf ein Blech ausbreiten.

3. Nach der Ruhezeit den Teig noch einmal durchkneten und in gleich große Teigstücke teilen. Die Teiglinge zu Kugeln formen, in der Mitte ein Loch ausstanzen (zum Beispiel mit Kochlöffelstiel) und auf das Blech setzen. Leicht flachdrücken.

4. Das Blech mit einem großen Tuch bedecken und weitere 30 Minuten ruhen lassen. Den Backofen auf 220° vorheizen. Kurz vor Ende der Ruhezeit einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen.

5. Die aufgegangenen Bagels nacheinander mit einem Schaumlöffel für jeweils etwa 30 Sekunden in das kochende Wasser tauchen. Mit dem Löffel herausnehmen, kurz abtropfen lassen, wieder auf das Blech setzen. 20 bis 25 Minuten im Ofen hellbraun backen lassen.

Tipp

Die einfachen Bagels werden saftiger, wenn man bei diesem Grundrezept zusätzlich Rosinen unter den Teig mischt.