

Laugen Bagels

mit Salz & Sesam

Zutaten:

20 g Hefe
1 TL Honig
250 g Wasser
50 g Butter
500 g Weizenmehl Typ 550
2 TL Salz

Natronlauge:

2 Liter Wasser
100 g Natron

Zum Bestreuen:

Grobes Salz und/oder Sesam



Zubereitung:

Hefe und Honig in Wasser auflösen (im TM 3 Min/37°/Stufe2).

Weiche Butter, Mehl und Salz zufügen und alles gut verkneten (im TM 5Min./Teigstufe)

Teig in einer verschlossenen Schüssel 90 Minuten gehen lassen.

Dann den Teig in 8 Teile teilen, zu Brötchen formen und mit einem Kochlöffel in der Mitte ein Loch machen, mit den Fingern noch mehr auseinander ziehen.

Das Wasser mit dem Natron einmal aufkochen (schäumt kurz auf) und die Bagels einzeln für ca. 30 Sekunden in der Lauge baden, dann auf den gefetteten und gemehlten Zauberstein legen.

Mit Salz und Sesam bestreuen und nochmal 15 Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit den Backofen auf 180° Ober/Unterhitze aufheizen und ca. 25 Minuten backen.

