

BAGELS SELBER MACHEN

Gehzeit: 1 Std. + 30 Min. | Backzeit: 12-14 Min.



Bagels, jeder kennt diese leckeren und weichen Brötchen. Das Beste ist, dass ihr Bagels ganz einfach zu Hause machen könnt. Ich zeige euch wie es geht.

Schritt 1

Lauwarmes Wasser (etwa 40°C) in eine Rührschüssel geben. Honig, Hefe und Zucker dazugeben und alles mit dem Schneebesen verrühren und auflösen. Die zwei Mehlsorten und das Salz dazugeben und alles in der Rührmaschine mit Knethaken 5-6 Minuten lang kneten.

Schritt 2

Anschließend den Teig aus der Schüssel nehmen und auf der Arbeitsfläche noch kurz Rundkneten. Den Teig zurück in die Schüssel geben und die Schüssel mit Folie abdecken. Den Teig bei Zimmertemperatur 60 Min. gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Schritt 3

Den Teig aus der Schüssel nehmen und in 9 Portionen á 84 g teilen und abwiegen. Die einzelnen Brötchen nun Rundscheifen und zu einer Kugel formen. Ein Backblech mit Backpapier belegen und die Brötchen darauf verteilen. Mit einem Tuch abdecken und nochmal 30 Min. ruhen lassen.

Schritt 4

Ein wenig Mehl auf die Arbeitsfläche geben und einen Teigling darauf legen. Mit dem Finger in die Mitte der Kugel eine Mulde drücken und den Teig so durchbohren. Anschließend den Finger auf der Arbeitsfläche in kreisenden Bewegungen über die Arbeitsfläche führen und so den Teig um den Finger herum "schleudern". So entsteht das typische Loch in der Mitte und eine gleichmäßige Form.

Schritt 5

Einen Topf mit Wasser befüllen und auf den Herd stellen. Honig in das Wasser geben. Das Wasser erhitzen, aber nicht stark sprudeln lassen. Die Bagels vorsichtig in das heiße Wasser geben, nach einiger Zeit wenden und dann aus dem Wasser nehmen und abtropfen lassen.

Schritt 6

Bagels auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen. In einer kleinen Schüssel Eigelb und Milch miteinander verquirlen. Bagels mit der Ei-Milch-Masse bestreichen. Nach Wunsch kann man nun die Bagels mit Sesam, Mohn oder Sonnenblumenkernen bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 230°C, Ober-/Unterhitze für 12-14 Minuten backen, bis sie goldgelb sind.

Guten Appetit!

Lust auf mehr Brötchen zum Frühstück? Dann probier mal diese leckeren [Ciabatta Brötchen ohne Kneten](#).

* Mit dem Kauf dieser Produkte bekomme ich eine kleine Provision. Ihr unterstützt damit meinen Kanal. Für euch bleibt der Preis allerdings gleich, es kostet also nicht mehr.

Meine Töpfe und Pfannen*:

Tipps

Man kann das Dinkelvollkornmehl auch komplett durch Weizenmehl Typ 550 ersetzen, wenn man keine Vollkornbagel möchte.

NUR mit Vollkornmehl würde ich sie allerdings nicht backen!

Zutaten für 9 Bagels (á 84 g):

- 240 g Dinkelvollkornmehl
- 240 g Weizenmehl Typ 550
- 240 g Wasser (am besten abwiegen)
- 10 g frische Hefe
- 13 g Honig + 2 EL zum blanchieren der Bagels
- 13 g Zucker
- 7,5 g Salz
- 1 Eigelb mit einem Schuss Milch aufgemixt zum Bestreichen
- (optional) etwas Sesam, Sonnenblumenkerne oder Mohnsamen zum Bestreuen

Wie gefällt dir das Rezept?

Klicken Sie auf einen Stern, um dieses Rezept zu bewerten!

Bewertung abgeben

Durchschnittliche Bewertung 4.8 / 5. Anzahl der Bewertungen 52

Bisher noch keine Bewertung! Seien Sie der Erste, der dieses Rezept bewertet.

[Mein Backbuch*](#)