

Bagel

... ist ein handtellergroßes rundes Gebäck aus Hefeteig mit einem Loch in der Mitte. Bagel werden vor dem Backen kurz in Wasser gekocht. Das Loch in der Mitte beschleunigt den Kochvorgang und erhöht die Krustenbildung beim Backen. Bagel´s sind eine ideale Alternative zu Bun´s und Brötchen. Leckere Bagels selbst gemacht. Ob als Sandwich oder Hamburger Brot oder mit einem süßen Belag. Immer wieder lecker.

Bagel Montreal-Style



Zutaten:

330 ml Milch
50 g Butter
1 1/4 Pck. Hefe (Trockenhefe)
1 TL Zucker
660 g Mehl
1 1/2 TL Salz
2 Eier
2 Esslöffel Honig fürs Kochwasser
Topping nach Geschmack (Sesamen / Mohn oder etwas Süßes)

Zubereitung:

Milch lauwarm werden lassen. Die Butter zerlassen.
In einer Schüssel die Hefe, den Zucker und die lauwarme Milch verrühren und ca. 5 Minuten ruhen lassen. (Vorteig)
Dann das Mehl, die abgekühlte Butter, das Salz und die Eier hinzufügen. Alles zu einem glatten und geschmeidigen Hefeteig kneten.
Den Hefeteig mit einem Küchentuch bedecken und an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen, bis er doppelt so groß ist.

Den Teig in ca. 100g große Stücke teilen und jedes Stück zu einem runden Brötchen formen. In jedes Brötchen in die Mitte ein ca. 3 cm großes Loch drücken und dann kreisend bewegen, damit Ringe entstehen.

Die Hefeteigringe nochmals mit dem Küchentuch bedecken und 10 Minuten gehen lassen. Den Backofen auf 200°C vorheizen. Das Backblech mit Backpapier auslegen.

In einem Kochtopf ausreichend Wasser zum Kochen bringen und 2 Esslöffel Honig einrühren. Bagels ins heiße Wasser geben. Nach ca. 30-40 Sekunden die Teigringe umdrehen und nochmal für ca. 45 Sekunden im Wasser schwimmen lassen. Die Bagels aus dem Topf nehmen und mit dem Mohn Sesam bestreuen. Diese Teiglinge nun bei ca. 200 Grad goldbraun backen und auf ein Gitterrost auskühlen lassen

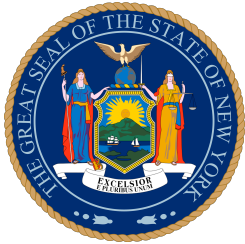
Nun portionieren und ggf. einfrieren, bei Bedarf wieder auftauen und verwenden.

Kommentar:

... Das Rezept stammt ursprünglich von BBQ aus Franken

Historie:

Bagel New-York Style

**Zutaten:** für 8 Bagel

50g Butter

300 ml kalte Milch

20g Hefe1

1ELZucker

500g WeizenmehlType 405 oder 550

4g Salz

für das Kochwasser

1 Beutel Natron

zum bestreuen

30g Sesam, Leinsamen oder andere Körner nach beliebn

Zubereitung:

In einer Pfanne oder kleinen Topf, Butter bei kleiner Hitze schmelzen. Vom Herd ziehen, Milch mit Zucker und Hefe beifügen und verrühren. $\frac{1}{4}$ der Mehlmenge beifügen und alles glatt rühren. 30 Minuten ruhen lassen.

Start

From:

<https://ddws.de/> - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:

<https://ddws.de/bagel:start?rev=1779543327>

Last update: **23.05.2026 15:35**

