# 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



Beim „Montreal Bagel“ wird weniger Salz verwendet, dem Teig werden Eier und dem Kochwasser wird Honig beigegeben. „Montreal Bagel“ werden meist mit Mohn- oder Sesamsamen bestreut und in einem Holzofen gebacken. Sie sind etwas kleiner und süßer als New York Bagels und haben ein größeres Loch in der Mitte.

**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




New-Yorker Bagel werden traditionellerweise aus einem Teig aus Weizenmehl mit hohem Kleberanteil, Wasser, Hefe, Malz und Salz hergestellt. Diese werden mit Natron im Kochwasser gegart.

**Zutaten:** für 8 Bagel
50g Butter
300 ml kalte Milch
20g Hefe1
1ELZucker
500g WeizenmehlType 405 oder 550
4g Salz

für das Kochwasser 2½ Ltr.
2½ Tl 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. ¼ der Mehlmenge beifügen und alles glatt rühren. 30 Minuten ruhen lassen.
Nach 30 Minuten das restliche Mehl in eine Schüssel geben, Salz untermischen, den Vorteig beifügen und alles zu einem glatten Teig in einer Anschlagmaschiene kneten. Schüssel mit einem Tuch bedecken und den Teig an einem warmen Ort 30 Minuten ruhen lassen.
Den aufgegangenen Teig in 8 gleich grosse Stücke teilen und zu Kugeln formen. Die Kugeln 10 Minuten ruhen lassen. Dann den Stiel eines Holzlöffels gut bemehlen, jeweils durch eine Teigkugel drücken und mit kreisender Bewegung so lange ausformen, bis ein gleichmässiger Ring mit einem Loch in der Mitte entstanden ist. Die Bagels mit einem Tuch bedeckt nochmals 10−15 Minuten aufgehen lassen.
Den Backofen auf 180 °C Umluft (200 °C Ober-/Unterhitze) vorheizen.

In einer Pfanne reichlich Wasser mit Natron ( 1 Tl / Ltr.) aufkochen. Jeweils 3−4 Bagels auf einmal hineingeben und knapp 1 Minute vorgaren. Mit einer Schaumkelle sorgfältig wenden und nochmals 30 Sekunden garen. Herausheben, gut abtropfen lassen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Mit Sesam o. Cerialien bestreuen.
Die Bagels im heissen Ofen auf der mittleren Rille 15−20 Minuten backen. Auf ein Gitterrost absetzen und Auskühlen lassen.

**Tip:**

**Historie:**
22.5.2026 erster Versuch nach einem Schweizer-Rezept

---

Start

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

Permanent link:
**https://ddws.de/bagel:start?rev=1779545578**

Last update: **23.05.2026 16:12**