

Bagels

Zutaten

Bagels für 6 Stück:

200g Wasser
8 g Salz
380 g Weizenmehl 700 oder 480
11 g Flüssigmalz
3,8 g Germ
frisch Sesam oder Mohn zum Wälzen

Zubereitung

Wasser abwiegen, das Salz darin auflösen, Flüssigmalz hinzufügen, Germ dazu wiegen. Alle Zutaten 4-5 Minuten auf der niedrigsten Stufe zu einem Teig mischen, dann weitere 12-15 Minuten zu einem sehr glatten dehnbaren Teig kneten. Den Teig dann für 20-24 Stunden bei 5°C ruhen lassen.

Am nächsten Tag Teiglinge zu je 100 g abwiegen und auf der unbemehlten Arbeitsfläche rundschleifen. Die Teiglinge mit dem Schluss nach unten für ca. 15 Minuten stehen lassen. Mit Frischhaltefolie zudecken. Die Teiglinge mittig mit dem Finger durchbohren. Dann das Loch weiten.

Zwischendurch ein wenig entspannen lassen und wieder weiten. Bei 20-22°C Raumtemperatur mit Frischhaltefolie zugedeckt ca. 1,5 Stunden reifen lassen. Den Backofen mit dem Backstein auf 230°C eine Stunde vorheizen lassen. Wasser mit etwas Salz in einem möglichst breiten Topf aufkochen.

Teiglinge von jeder Seite 30 Sekunden kochen. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen. In Mohn oder Sesam wälzen. Auf ein Backpapier setzen und ohne Dampf 15-18 Minuten backen.