

# Bagel



Semmeln oder Kornweckerl sind Klassiker in der heimischen Backstube. In der Bäckerei Bruckner in Theiß (Bezirk Krems) werden auch Bagels zubereitet. Das runde Hefengebäck mit Loch in der Mitte schmeckt ein bisschen süßer als eine Semmel.

## Zutaten (für etwa 25 Stück):

- 1,42kg Mehl W700
- 0,75l Wasser
- 4dag Malz
- 3dag Salz
- 12dag Zucker
- 12dag pflanzliche Margarine
- 7dag Hefe

## Zubereitung:

Die Zutaten in einer Küchenmaschine gut verrühren und danach den Teig etwa 10 Minuten rasten lassen. Den Teig in etwa 9-10dag große Teiglinge teilen. Die Teiglinge schleifen und wieder 10 Minuten rasten lassen. Dann werden die Stücke ausgerollt. Mit einem Keksausstecher wird in der Mitte ein Loch ausgestochen.

Die Bagels auf ein Backblech setzen und zwei Stunden rasten lassen. (Wer die Teiglinge nur ausrollt, ohne Loch, kann aus diesem Teig auch Weckerl für Burger machen.) Danach mit Wasser (oder Ei) bestreichen und mit Sesam und Leinsamen bestreuen. Die Bagels werden bei 190 Grad Heißluft etwa 12 Minuten gebacken.

Mahlzeit!