Montréal Bagels

12 Stück · ca. 85 g Teig pro Bagel



ZUTATEN

600 g	Weißes Brotmehl (Type 700)
360 ml	Wasser, lauwarm (35 °C)
48 g	Weißer Zucker
32 g	Neutrales Öl (ca. 35 ml)
12 g	Diastatisches Malzpulver
10 g	Trockenhefe
12 g	Salz
50 g	Honig – fürs Kochwasser
	Sesam, Mohn o. Ä. zum Wälzen

KOCHEN & BACKEN

3 min
im Honigwasser
1½ min je Seite

230 °C
Ofen vorheizen
Backpapier

10–12 + 10′
backen, wenden,
fertig backen

ABLAUF

1. Wasser, Zucker, Hefe und Öl verrühren, 10 min stehen lassen.
2. Mehl, Malz und Salz in einer großen Schüssel mischen.
3. Flüssigkeit dazugeben, verrühren bis kein Wasser mehr sichtbar ist.
4. 7–12 min kneten, bis der Teig glatt, elastisch und nicht mehr klebrig ist.
5. In sauberer Schüssel 20 min rasten lassen. Ofen auf 230 °C vorheizen, Wasser mit Honig aufkochen.
6. 85-g-Stücke abstechen, zu 2–3 cm dicken Strängen rollen, um die Hand legen, Enden überlappend verrollen.
7. 3 min im Honigwasser kochen, in Samen wälzen, aufs Blech.
8. 10–12 min backen, wenden, weitere 10 min backen.

Nach thebagelclass.com · zusammengestellt mit Claude