

# Bagels

Ergibt 20 Stück

## Teig

- 
- 500 g **Halbweissmehl**
  - 2 TL **Salz**
  - 1 EL **Zucker**
  - ½ **Würfel Hefe** (ca. 20g),  
zerbröckelt
  - 50 g **Butter**, weich, in Stücken
  - 3 dl **Milch**
  - 1 **Eiweiss**, verklopft
- 
- 4 **Liter Wasser**
  - 4 EL **Salz**
  - 1 **Eigelb**, verdünnt
  - Mohn**, Sesam
- 

1. Mehl und alle Zutaten bis und mit Hefe in einer Schüssel mischen. Butter, Milch und Eiweiss begeben, mischen, zu einem weichen glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 Std. ums Doppelte aufgehen lassen.
2. **Formen:** Teig nicht mehr kneten, auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einer Rolle formen. In 20 Stücke schneiden, zu Kugeln formevn. Mit leicht bemehltem Zeigefinger oder einer Kelle in der Mitte je ein Loch machen. Teigringe um den Finger oder die Kelle kreisen lassen, bis eine Öffnung von ca. 4 cm entsteht. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, zugedeckt ca. 15 Min. aufgehen lassen.
3. Wasser aufkochen, salzen. Nur ca. 3 Bagels auf einmal ca. 12 Sek. ins knapp siedende Salzwasser geben. Mit der Schaumkelle herausnehmen, gut abtropfen, auf das Backpapier zurücklegen.
4. Bagels mit Eigelb bestreichen, mit Mohn oder Sesam bestreuen.
5. **Backen:** ca. 15 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen, füllen.

