

Zutaten für 8 Portionen

= Kotányi Produkte

Für den Teig

420 g	Weizenmehl
235 g	Warmes Wasser
25 g	Sonnenblumenöl
20 g	Zucker
7 g	Trockenhefe
10 g	Himalayasalz
10 g	Honig oder Agavensirup
3 g	Backpulver

Für den Belag

2 EL	Sesamsamen
1 TL	Schwarze Sesamsamen
1 TL	Mohn, gemahlen
1 TL	Knoblauch granuliert
1 TL	Zwiebel granuliert
0.5 TL	Himalayasalz

Bagels

160–170 Min

Zubereitung

1. Wasser, Hefe, Salz, Zucker, Öl, Honig/Agavensirup und Mehl in eine große Schüssel geben. Mit einer Küchenmaschine vermengen und mit der Hand zu einem weichen Teig kneten (ca. 10 Minuten lang kneten). Wenn Sie eine Küchenmaschine haben, mischen Sie den Teig mit dem Aufsatz auf der niedrigsten Stufe für 2–3 Minuten oder bis die Zutaten miteinander verbunden sind. Erhöhen Sie die Geschwindigkeit und mischen Sie weitere 5–7 Minuten. Der Teig sollte sich von den Wänden der Schüssel lösen und fest und elastisch/dehnbar werden.
2. Den Teig zu einer Kugel formen und zurück in die geölte Schüssel geben. Die Schüssel abdecken und den Teig 1 bis 1,5 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen, oder bis er seine Größe verdoppelt hat.
3. Den Teig in 8 gleiche Teile teilen und diese zu Kugeln formen. In die Mitte jeder Kugel mit dem Finger ein Loch stechen, dann den Teig mit den Fingern zu einem Ring von etwa 10 cm Durchmesser formen.
4. Die geformten Bagels auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Mit einem Tuch abdecken und 30 Minuten lang gehen lassen.
5. Den Backofen auf 215° Celcius ohne Umluft vorheizen. Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Wenn das Wasser kocht, einen Teelöffel Backpulver hinzufügen und gut vermischen.
6. Vorsichtig 2–3 Bagels in den Topf fallen lassen und 30 Sekunden lang kochen, umdrehen und weitere 30 Sekunden lang kochen. Mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser nehmen und mit einem Abstand von mindestens 10 cm auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.
7. Alle Zutaten für die Streusel in einer Schüssel vermengen und auf die Bagels streuen.
8. Das Blech in den Ofen schieben und die Bagels 12–15 Minuten backen, bis sie goldbraun sind. Die gebackenen Bagels auf ein großes Abkühlgitter legen und vor dem Servieren etwa 20 Minuten abkühlen lassen.