

Bagels nach Peter Reinhart (Bäcker und Autor aus Kalifornien)

Zutaten für 6 Bagels:

Vorteig

50 g Weizenmehl Type 550

70 g Wasser

1 g Hefe

Teig

Vorteig

90 g Wasser

3 g Hefe

250 g Weizenmehl Type 550

5 g Malzmehl

15 g Honig

8 g Salz

Kochwasser

1-2 El Honig oder Malzsirup

Zum Fertigstellen

Mohn, Sesam ...

Zubereitung:

1. **Vorteig**

Die Vorteigzutaten verrühren und abdecken.

Etwa 2 Stunden bei Raumtemperatur und weitere 12 Stunden im Kühlschrank reifen lassen.

2. **Hauptteig**

Den Vorteig und die restlichen Zutaten in der Küchenmaschine 2 Minute auf niedrigster und 10 Minuten auf zweiter Stufe zu einem festen, aber homogenen Teig kneten.

3. 6 Teiglinge zu je 80 g abwiegen und rundschleifen.

Abdecken und 10 Minuten entspannen lassen.

4. Die Teiglinge ein wenig flachdrücken und mit dem Finger ein Loch in der Mitte öffnen.

Das Loch mit kreisenden Bewegungen auf etwa 4-5 cm Ø vergrößern.

5. Passende Bleche (sollten in den Kühlschrank passen) mit Pergamentpapier belegen, leicht ölen.

Die geformten Teiglinge darauflegen, abgedeckt 1 Stunden gehen lassen.

Anschließend etwa 8 bis 10 Stunden im Kühlschrank aufbewahren.

6. Backofen auf 230 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

7. Einen breiten Topf zur Hälfte mit Wasser füllen.

Aufkochen und den Honig oder Malzsirup zugeben.

Die Bagels evtl. nachformen.

Portionsweise (je nach Topfgröße) vorsichtig in das heiße Wasser legen.

Von jeder Seite 1 Minute sieden lassen.

Mit einer Schaumkelle herausnehmen und kurz abtropfen.

8. Die Bagels auf ein Backblech mit Backpapier legen.

Im heißen Backofen 15-20 Minuten goldbraun backen.

Variation:

Die Bagels nach dem Sieden mit Sesam oder Mohn bestreuen und dann backen.

Räucherlachs-Frischkäsecreme

100 g Räucherlachs, 150 g Frischkäse, 50 g Sauerrahm

Je 1 El fein geschnittenen Dill, Schnittlauch und Kerbel

Je eine Prise Salz, Pfeffer und Zucker

1. Räucherlachs fein würfeln.
2. Frischkäse mit Sauerrahm glattrühren und würzen.
3. Fein geschnittene Kräuter und Räucherlachs unterrühren.