



COOKING PASSION SINCE 1877

BAGELS



8 bagels

INGREDIENSER

DEJEN

1 1/2 spsk rørsukker
2 tsk tørgær
500 g hvidt mel
2 tsk salt

VANDET

2 liter vand
1 spsk honning
Salt

TOPPING

1 æg
Frø (fx sesamfrø, hørfrø, birkes,
græskarkerner, solsikkefrø)
Groft salt

TILBEREDNING

Rør gær og sukker sammen i 100 ml vand og lad stå i 5 minutter. Bland mel og salt i en skål. Lav et hul i midten af dejen og hæld gærblandingen i. Tilsæt yderligere 200 ml koldt vand. Ælt i mindst 10 minutter, til dejen er glat og elastisk.

Placer dejen i ovnen og lad den hæve på hæveprogrammet, indtil dejen har nået dobbelt størrelse. Ælt dejen sammen igen og lad den så hæve i yderligere 10 minutter på hæveprogrammet.

Del dejen i 8 lige store dele og form delene til boller (jo mere ens og runde, desto bedre). Tryk et hul gennem midten af bollerne med en let melet finger – det er hullet, der gør en bagel til en bagel

Forstør forsigtigt hullet med fingrene, indtil det er cirka en tredjedel af bagelens diameter.

Sæt ovnen på 200°C varmluft og læg et stykke bagepapir på en bageplade. Strø dine bagels med mel, dæk dem til og lad dem hæve på en lun plads i yderligere 30 minutter.

Bring saltet vand i kog i en stor kasserolle og rør honningen i. Placer forsigtigt 2-3 bagels (de må ikke røre hinanden) i det kogende vand og lad dem syde i 1 minut på hver side. Løft dem op og lad dem dryppe af på en trådrist.

Placer dine for-kogte bagels på en bageplade med bagepapir, lad dem pensle med pisket æg og strø frø over. Bag dem midt i ovnen med varmluft og tilsæt damp på lav intensitet i 10 minutter. Giv dem derefter yderligere 10 minutter uden damp, til de er gyldne.

Fyld dine bagels med røget laks eller hummus og grøntsager. Krydr med salt og peber og pynt med friske køkkenurter.