



BAGELS MIT ROSINEN UND ZIMT



Für 8 Stück

ZUTATEN

für den Teig:

300 ml warmes Wasser
1 1/2 EL Zucker (vorzugsweise
brauner Zucker)
2 TL Trockenhefe
500 g Mehl (Type 550)
1 Prise Salz
100 g Rosinen
1 1/2 gestrichene EL Zimt

für das Kochwasser:

2 Liter Wasser
1 EL Honig
Salz

ZUBEREITUNG

Trockenhefe mit Zucker in 100 ml warmem Wasser verrühren und 5 Minuten quellen lassen. Mehl und eine Prise Salz in eine Rührschüssel geben. In die Mitte eine Mulde drücken, Hefemischung hineingießen. Restliches Wasser (200 ml) dazugeben. In ca. 10 Minuten zu einem glatten, elastischen Teig verkneten, Rosinen einarbeiten. Arbeitsfläche mit gemahlenem Zimt bestäuben und nur grob in den Teig einarbeiten.

Hefeteig bei Gärstufe 1 im Backofen gehen lassen, anschließend flach drücken und weitere 10 Minuten gehen lassen.

Teig achteln, die Stücke zu Kugeln formen. In die Mitte der Teigkugeln mit einem leicht bemehlten Finger ein Loch eingedrücken. vorsichtig mit den Fingern vergrößern, bis es etwa ein Drittel des Bageldurchmessers misst. Die fertig geformten Bagels auf eine mit Mehl bestäubtes Backblech legen und nochmals bei Gärstufe 1, 30 Minuten gehen lassen.



BAGELS MIT ROSINEN UND ZIMT

ZUBEREITUNG

Teig achteln, die Stücke zu Kugeln formen. In die Mitte der Teigkugeln mit einem leicht bemehlten Finger ein Loch eingedrücken. vorsichtig mit den Fingern vergrößern, bis es etwa ein Drittel des Bageldurchmessers misst. Die fertig geformten Bagels auf eine mit Mehl bestäubtes Backblech legen und nochmals bei Gärstufe 1, 30 Minuten gehen lassen.

Einen großen Topf mit gesalzenem Wasser zum Kochen bringen und den Honig darin verrühren. 2 bis 3 Bagels (sie sollten sich nicht berühren) vorsichtig in das kochende Wasser geben und von jeder Seite 1 Minute ziehen lassen. Anschließend die Bagels herausnehmen und auf einem Gitter abtropfen lassen. Die Bagels auf Einschubhöhe 2 bei 190°C CircoTherm® Heißluft, Dampfzugabe gering (Dampfzugabe nach 10 Minuten ausschalten) goldbraun backen.