Bagels



Ingredienser

♥ 25 g gjær
♥ 3,5 dl lunkent vann
♥ 1 ss lys sirup
♥ 500 g hvetemel
♥ 1 ts salt

Koking:
♥ 2 liter vann
♥ 3 ss lys sirup

Pensling og pynt:
♥ 1 egg
♥ 4 ss sesamfrø
♥ 4 ss valmuefrø

Fremgangsmåte

Smuldre gjæren i en bolle og tilsett lunken vann (fingervarmt, dvs i underkant av 37°C). Varm opp sirup kort i mikroen slik at den blir mer flytende og rør 1 ss av sirupen sammen med gjærvannet. La dette stå og gjære i 5 minutter.

Mål opp hvetemelet og bland dette med salt. Ha dette i bakebollen og elt deigen i kjøkkenmaskin med eltekrok i 5-10 minutter. Deigen skal være temmelig fast. Hev deigen lunt i 1 time.

Del den hevede deigen i 8 like store deler. Trill først hver del til en rund bolle. Bruk så skaftet på en sleiv eller lignende til å bore et hull i midten av bollen. Utvid hullet

med fingrene slik at det blir ca 5 cm i diameter. Husk at deigen hever seg under koking og steking, så det er viktig at hullet ikke er for lite, ellers vil det vokse igjen.

Dekk to stekeplater med bakepapir og legg bagelsene på platene, fire på hver plate. La de etterheve i 15 minutter.

Kok opp vann og sirup i en stor, vid kjele. La hver bagel koke i ca 2 minutter i det varme sirupsvannet. Snu dem rundt av og til og ikke kok mer enn 2 bagels av gangen. Løft dem ut av vannet med en hullsleiv så de får rent godt av seg før de legges tilbake på stekeplaten.

Pensle over bagelsene med sammenpisket egg og dryss på sesamfrø og valmuefrø (kan sløyfes).

Stek bagelsene midt i ovnen ved 220°C i 15-20 minutter, til de er gylne og gjennomstekte.

Tips

♥ Se også oppskrift på **Bagels med kanel og rosiner**. Da jeg lagde disse, brukte jeg bagelsformer, men det gjorde jeg ikke denne gangen. Det gikk like fint uten, bare husk å lage hullet i midten av bollen stort nok slik at det ikke lukker seg når deigen hever. Du må passe på dette før du legger bagelsene i kokende vann, for etterpå får du ikke endret på fasongen.

♥ En lettvint-utgave er **Enkle Bagels med gresk yoghurt**, som hverken trenger heving eller koking.

♥ Bagels smaker aller best samme dag de er laget. Får du noen til overs, er de kjempefine å putte i fryseren. Del de tinte bagelsene på midten og legg de en kort stund på brødristeren, så blir de som nystekte!

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/bagels