Bagels med kanel og rosiner



Ingredienser

♥ 25 g gjær
♥ 3,5 dl vann
♥ 1 ss brunt sukker
♥ 2 ts salt
♥ 1 ts vaniljeekstrakt
♥ 500 g hvetemel
♥ 125 g rosiner
- -
♥ 3 ss sukker
♥ 1 ts kanel

Koking:
♥ 2 liter vann
♥ 100 g honning

Pensling:
♥ 1 eggehvite
♥ 1 ss vann

Servering (forslag):
♥ smør
♥ flytende honning

Fremgangsmåte

Bagelsdeigen:
Smuldre gjæren i en bolle og tilsett lunken vann (fingervarmt, dvs ca. 37°C). Rør inn

brunt sukker, salt og vaniljeekstrakt. La dette stå og gjære i 5 minutter. Bland så inn hvetemelet. Elt deigen i kjøkkenmaskin med eltekrok i 5-10 minutter. Deigen skal være temmelig fast. Tilsett rosinene og elt videre 1 minutt til så de blander seg godt inn i deigen og blir littegrann moste.

Bland sukker og kanel i en skål. Ha deigen på bakebordet og kna sukker-kanelblandingen litt og litt inn i deigen. Det er bare fint hvis kanelsukkeret ikke blir helt jevnt knadd inn, men etterlater noen kanelstriper i deigen. Sukkeret vil gjøre at deigen etter hvert kjennes litt "våt", men det er helt som det skal være. La deigen heve lunt i 1,5 time.

Forming av bagels:
Del deigen i 8 like store deler. Trill hver del til runde boller. Bruk et par fingre og lag hull i midten av hver bolle slik at du får lubne ringer.

Hvis du har bagelformer, kan du tre hver ring på hver sin bagelform. Hvis du ikke har slike bagelformer, er det viktig å lage hullene i midten av bollene store nok (ca. 4-5 cm i diameter), så ikke hullet vokser sammen under stekingen.

Koking av bagels:
Kok opp vann og honning. La hver bagel koke i 1-2 minutter i det varme honningvannet. Ikke kok mer enn 2-3 av gangen.

Hvis du bruker bagelformer, er det bare å legge dem rett i honningvannet.

Løft de kokte bagelsene ut av honningvannet og legg dem over på en rist så de får rent av seg. Hvis du har bagelformer, kan du bare ta tak i formene og sette dem på risten. Hvis du ikke har bagelformer, løfter du bagelsene ut av honningvannet med en hullsleiv.

Steking av bagels:
Når bagelsene har fått rent av seg, legges de over på stekeplater. Bagelformene tåler stekeovnsvarmen, så de kan settes rett på stekeplaten. Har du ikke bagelsformer, må du dekke stekeplaten med bakepapir før du legger bagelsene på platen.

Visp eggehviten lett sammen med litt vann og pensle blandingen over bagelsene.

Stek bagelsene midt i ovnen ved 220°C i 25-30 minutter, eller til de er gylne og gjennomstekte. Ta bagelsene ut av ovnen og løsne de forsiktig fra bagelsformene. Legg de eventuelt tilbake på stekeplaten med undersiden vendende opp og stek dem noen minutter til slik at også undersiden får farge.

Servering:
Server bagelsene gjerne nystekte.

De er gode uten noe på, men jeg synes de er helt fantastiske med litt smør og flytende honning på!

Tips

♥ 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!

♥ Det går som sagt sikkert fint an å lage bagels uten bagelsformene fra Lékué (se mitt innlegg om klassiske **Bagels** og **Enkle Bagels med gresk yoghurt**), men jeg må si disse formene gjør prosessen lettere. Det er veldig praktisk at formene både tåler koking og steking, og ved å bruke formene sikrer du fin fasong på bagelsene gjennom hele prosessen.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/bagels-med-kanel-og-rosiner