Enkle Bagels med gresk yoghurt

Ingredienser



♥ 350 g hvetemel
♥ 2 ts bakepulver
♥ 1 ts salt
♥ 500 g gresk yoghurt

Pynt:
♥ 1 egg til pensling
♥ sesamfrø (hvite og/eller sorte)

Fremgangsmåte

Bland hvetemel, bakepulver og salt i en bakebolle. Tilsett gresk yoghurt.

Kna deigen raskt sammen. Elt den litt med hendene til den kjennes smidig.

Del deigen i 6 like store emner.

Form Bagels ved å først rulle deigemnet til en ball. Lag et hull i midten av ballen med tomlene (ha litt mel på hendene dersom deigen kjennes klissete ut). Utvid hullet ved å dra forsiktig i deigen. Hullet må være nokså stort for at det ikke skal ese sammen og forsvinne under stekingen.

Legg formede Bagels på en bakepapirdekket stekeplate.

Pensle over med lett sammenpisket egg og dryss på sesamfrø (eller annen ønsket topping, se tips).

Stek Bagels midt i ovnen ved 180°C i 25–30 minutter.

Nytes nystekte!

Tips

♥ Gresk yoghurt er tykk yoghurt naturell, som fås kjøpt i de fleste matbutikkene.

♥ I stedet for sesamfrø, kan du drysse på for eksempel valmuefrø.

♥ Det er spesielt populært å toppe Bagels med "**Everything Bagel-strøssel**" som lages ved å kombinere hvite og sorte sesamfrø, valmuefrø, hvitløkspulver, knust, sprøstekt løk (eller løkpulver) og flaksalt.

♥ Du kan pensle med smeltet smør dersom du vil unngå egg.

♥ Bagels smaker aller best samme dag. De du får til overs kan oppbevares kjølig og innpakket i plast. De er dessuten fine å fryse.

♥ Oppskrift på klassiske **Bagels** finner du **HER**. Se også **Bagels med kanel og rosiner**.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/enkle-bagels-med-gresk-yoghurt