

Bagels

Opskrift til 13 styks

Samlet tid

2,5 timer

Ingredienser

- 25 g gær
- 4 dl lunken vand
- 2 tsk. salt
- 2 tsk. sukker
- 2 spsk. olie
- 650 g hvedemel (en smule af det kan erstattes med grovere mel)
- 2 spsk. ekstra olie
- 1 æg til pensling
- drys: sesam, græskarkerner, flagesalt og/eller paprika

Sådan gør du

1. Kom vand i en skål og opløs gær her i. Jeg bruger en røremaskine til min dej.
2. Kom salt, sukker og olie i, og rør det kort rundt
3. Kom melet i og rør det godt rundt, gerne 7-8 minutter på røremaskinen, til dejen slipper skålens kant.
4. Kom lidt ekstra olie i skålen og løft dejen op, så den lige kort vendes i olien
5. Kom et stykke film eller en opklippet frysepose hen over skålen, efterfulgt af et viskestykke. Lad dejen hæve heri i 4-5 kvarterer, til den er hævet flot op.
6. Del dejen i lige store stykker og form dem runde.
7. Hæld lidt olie i en lille skål og dyp fingrene her i, pres nu et hul i midten af bollen. Prøv om du kan trække lidt i bollen, så hullet bliver lidt større.
8. Læg nu posen + viskestykket over igen og lad dem efterhæve i 30 minutter
9. Tænd ovnen på 200 grader varmluft
10. Nu skal de i kogende vand. Tag en stor gryde frem, fyld den op med vand og få det op og koge. Kom en bagel i vandet – jeg bruger en paletkniv til at flytte den. Jeg fik fint plads til 3 bagels samtidigt gryden. Lad dem ligge heri i 2-3 minutter og tag dem op igen. Dryp dem lidt af og kom dem på en bageplade beklædt med bagepapir
11. Fortsæt med resten af portionen
12. Pensl med et sammenpisket æg
13. Drys med toppings
14. Bag i ovnen 20 minutters tid.