



BAGELS

ZUTATEN

8 Stück

280 g Milch

20 g frische Hefe

25 g Ahornsirup (Alternativ: Zucker)

25 g Butter

480 g Mehl

1 TL Salz

1 Liter Wasser

1 Ei

Samen

ZUBEREITUNG

- Milch, Hefe, Butter und Ahornsirup/ Zucker in den Mixtopf geben und 3 Min./37°C/Stufe 2 erwärmen.
- Mehl und Salz begeben und 2 Min./Knetstufe kneten.
- Teig umfüllen und eine halbe Stunde gehen lassen.
- Aus dem Teig 8 Kugeln formen. Mit den Fingern den Teig von innen nach aussen drehen, bis in der Mitte ein Loch entsteht.
- Die Teig-Bagels einzeln auf kleine Backpapiere legen.
- 1 Liter Wasser in den Mixtopf und 3-4 Bagels zusammen in den Varoma geben und 20 Min./Varoma/Stufe 2 dämpfen.
- Die Bagels aus dem Varoma auf ein Backblech geben, restliche Bagels in den Varoma geben und 15 Min./Varoma/Stufe 2 dämpfen.
- Die gedämpften Bagels mit Ei bestreichen und mit Sesam, Mohn, Kürbiskernen, Sonnenblumenkernen.... bestreuen.
- Bagels 15 Min bei 200°C backen.

Genussmix.ch