

Bagels (8)

Menge	Zutat	Zubereitung	Schritt
75g	Weizenmehl 550		Vorteig
75g	Weizenmehl VK		
150g	Wasser		
1.5g	Hefe	verrühren	
	Vorteig	2 Stunden bei Raumtemperatur anspringen lassen	
		12 Stunden in den Kühlschrank	
	Vorteig		Hauptteig
300g	Weizenmehl 550		
50g	Roggenmehl 1150		
150g	Wasser		
30g	Zucker		
10g	Salz		
8.5g	Frischhefe		
14g	Sonnenblumenöl	12-15min kneten	
		1 Stunde gehen lassen	
100g	Stücke	abwiegen	
		Bagels formen	
	Bagels	30min gehen lassen	
1EL	Honig	auf	Kochen
1L	Wasser	im Topf aufkochen	
	Teiglinge	30sec von jeder Seite baden	
		und garnieren	
			Aufbacken
	Bagels	15-20min bei 230°C aufbacken	