JOGHURTBAGELS

4.4 bei 40 Bewertungen

Kleingebäck-Teig | Heißluft | 220 Grad



Zubereitung

1. Für den Germteig (>Germteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/)) zuerst Wasser und Joghurt in eine Rührschüssel geben. Anschließend Mehl, Salz, Backmalz und Germ dazugeben. 5-10 Minuten lang zu einem glatten Teig kneten und diesen ca. 1 Stunde zugedeckt rasten lassen.

2. Nach dem Rasten den Teig auf eine Höhe von ca 1 cm ausrollen und nochmals 5 Minuten rasten lassen. Danach mit einem speziellen Ausstecher (https://www.backenmitchristina.at/produkt/donutausstecher/) oder mit 2 unterschiedlich großen Gläsern Bagels ausstechen.

3. Die Bagels mit Wasser besprühen und mit Körnern nach Wunsch bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad ca. 20 Minuten am besten mit viel Dampf backen.

Zutaten

FÜR CA. 12 BAGELS

TEIG

250 g	lauwarmes Wasser
100 g	zimmerwarmes Joghurt
500 g	Weizenmehl 700
10 g	Salz
10 g	Backmalz
10 g	frische Germ

ZUM BESTREUEN

Körner und Saaten nach Wunsch