

JOGHURT BAGELS

★★★★☆ 4.7 bei 20 Bewertungen

Backen
mit
Christina



Zubereitung

- 1 Aus den Zutaten einen Germteig zubereiten.
- 2 Den Teig zudecken und bei Zimmertemperatur ca 1 Stunde rasten lassen. Dann den Backofen auf 220 Grad vorheizen.
- 3 Nach dem Rasten den Teig auf eine Höhe von ca 1 cm ausrollen und nochmal 5 min rasten lassen. Danach mit einem Bagelsausstecher (<https://www.backenmitchristina.at/produkt/donutausstecher/>) oder mit 2 unterschiedlich großen Gläsern Bagels ausstechen.
- 4 Die Bagels mit Wasser besprühen und mit Körnern nach Wunsch bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad Heißluft ca. 20 Minuten (am besten mit viel Dampf) backen.



Zutaten

FÜR CA 12 BAGELS

TEIG

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

ZUM BESTREUEN

Körner nach Wunsch