

# JOGHURTBAGELS

★★★★☆ 4.3 bei 37 Bewertungen

Backen  
mit  
Christina



## Zubereitung

- 1** Für den Germteig (>[Germteig](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/) 1x1) (<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/) (<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
	zimmerwarmes
100 g	Joghurt
500 g	Weizenmehl 700
10 g	Salz
10 g	Backmalz
10 g	frische Germ

#### ZUM BESTREUEN

Körner und Saaten  
nach Wunsch