

BROTGENUSS

Bagels



ZUTATEN

Für den Teig:

25 g Butter, weich

250 g KOMEKO BROTGENUSS

150 g Wasser

½ Pck. Trockenhefe

20 g Honig

5 g Salz

1 Eigelb, verquirlt

25 g Sesam



ZUBEREITUNG

1. Weiche Butter, **KOMEKO BROTGENUSS**, Wasser, Trockenhefe, Honig und Salz mit der Hand oder dem Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten
2. Den Teig (sollte 26-28°C haben) in eine große Schüssel geben und abgedeckt an einem warmen Ort 45 min. gehen lassen
3. Den Backofen auf 220° Unter-/Oberhitze vorheizen und das Backblech mit Backpapier auslegen
4. Hefeteig in 4 gleichgroße Stücke teilen und zu dicken Fladen formen (Bild 1), anschließend mit dem Finger ein Loch in die Mitte drücken (Bild 2) und durch Vergrößerung des Lochs ca. 10-12 cm große Ringe drehen (Bild 3). Ca. 15 min. zugedeckt gehen lassen
5. Reichlich Wasser mit etwas Zucker in einem Topf auf dem Herd erhitzen
6. Die Ringe vorsichtig in das kochende Wasser geben und 6-8 min. köcheln lassen. Mit einem Schaumlöffel (Bild 4) herausnehmen, auf das Backblech legen, mit Eigelb bestreichen (Bild 5) und mit Sesam bestreuen (Bild 6)
7. Sesamringe 20 min. backen und abgekühlt servieren

