

Bagel:

Hauptteig:

500 g Weizenmehl (Type 550)
270 ml Wasser
15 g frische Hefe (in den 290 ml Wasser auflösen)
10 ml Olivenöl
8 g Honig
16 g Salz

Topping: Sesam, Mohn, Käse, Leinsamen, oder was halt jeder mag (Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne)

Knetzeit:

Alle Zutaten in der Küchenmaschine mit dem Knethaken 2 Minuten mischen und anchl. 7 - 9 Minuten auf Stufe 2 - 3 auskneten.

Teigruhe:

10 Minuten - abgedeckt in der Küche stehen lassen.

Aufarbeitung:

Nach der Teigruhe 100 g-Teiglinge abwiegen, leicht **rundwirken**.

Die rundgewirkten Teiglinge kurz entspannen lassen - 1-2 Minuten anschließend einen Strang von ca 12 cm länge rollen, die beiden Enden des Stranges zusammendrücken und noch einmal mit der Hand über das zusammengedrückte rollen, sodass wir einen runden Bagel mit einem Loch in der Mitte haben.

Abgedeckt in der Küche auf **Stückgare** stellen (5 - 10 Min.).

In dieser Zeit einen großen Topf mit Wasser zum kochen bringen, und pro Liter ca. 5 g Honig hinzugeben.

Die Bagel nach und nach nun in das kochende Wasser geben, nach ca. 30 Sek. die Bagel mit der Schaumkelle wenden und nach gut 1 Minute herausnehmen und auf einem Teller ablegen.

Nun die feuchten Bagel in das Topping nach Wahl wälzen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech mit dem Topping nach oben auf Lücke ablegen, damit sie nicht aneinander backen.

Backen:

Den Monolith rechtzeitig auf 250 °C aufheizen; die Temperatur sollte mindestens 30 Minuten so hoch sein, damit der Pizzastein und auch der Deckel vom Grill heiß genug sind!

Eine feuerfeste Schale für die **Beschwadung** mit aufheizen.

Nun das Backblech mit den Bagels auf die oberste Ebene schieben,

100 ml Wasser in die feuerfeste Schale gießen und den Deckel vom Grill zügig schließen.

Anbacktemperatur: ca. 250 °C

Ausbacktemperatur: ca. 220 °C

Backzeit: ca. 18 - 22 Minuten

P.S. Wenn Fragen sind, meine Nr. hast du ja:-)
Viel Spaß beim Nachbacken!

Ich habe die Bagels auf dem Classic gebacken