

# Bagels vom Pizzazauberer plus

## Zutaten:

500 g Weizenmehl Typ 550  
25 g frische Hefe  
20 g Honig  
1 Ei  
1 TL Salz  
2 EL Olivenöl  
125 ml Buttermilch  
125ml Milch, lauwarm  
1 EL Honig



## Zubereitung:

Hefe in die lauwarml Milch bröseln, ein TL des Honigs dazugeben, gut verrühren und 10 Minuten ruhen lassen. Das Ei trennen. Eiweiß zum Bestreichen aufbewahren. Hefemilch, Buttermilch, Eigelb, restlichen Honig, Salz, Olivenöl und das Mehl in eine Rührschüssel geben und verkneten bis ein weicher elastischer Teig entstanden ist.

Teig zu einer runden Kugel formen, die Rührschüssel leicht ölen, Teig hineinlegen und rundherum mit Öl benetzen. Schüssel abdecken und 45 Min. ruhen lassen.

Teig auf die leicht bemehlte Teigunterlage geben und, je nach gewünschter Bagelgröße 8 Teiglinge abstechen und rund schleifen. Nun mit einem Rührlöffelstiel oder dem Finger in die Mitte ein Loch stechen und dieses auf etwa 3 bis 4 cm ausweiten. Die Teiglinge mit einem feuchten Tuch abdecken und weitere 10 Min. ruhen lassen.

Den Backofen auf 230°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den emaillierten gusseisernen Topf mit Wasser befüllen, 1 EL Honig hineingeben und aufkochen. Hitze reduzieren und 3 Teiglinge mit Hilfe einer Schaumkelle in das heiße, leicht köchelnde Wasser geben. Nach 30 Sekunden vorsichtig wenden und die Teiglinge weitere 30 Sekunden blanchieren. Mit der Schaumkelle herausnehmen, abtropfen lassen und auf den Pizzazauberer plus oder ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Eiweiß verquirlen, Teiglinge damit einstreichen und mit Körnern, Käse, Gewürze etc. bestreuen. Bagels in ca. 20-25 Min. goldbraun backen.

**Verwendete Produkte:** große Nixe, Teigunterlage, Nylonmesser, Pizzazauberer plus, Packs an Silikonhandschuhe, Kuchengitter, kleiner Servierheber