

# Bagel

## Zutaten für neun Stück

- 500 g Mehl (Typ 550)
- 20 g Hefe
- 2 EL Butter
- 250 ml Wasser
- 2 EL Zucker
- 1 TL Salz



## Zubereitung

1. Butter erwärmen
2. Alle Zutaten zu einem glatten Teig kneten
3. Eine Stunde abgedeckt gehen lassen
4. Acht Kugeln formen und etwas platt drücken
5. Eine halbe Stunde abgedeckt gehen lassen
6. Aus den Laibern mit einem Glas ca. 4 cm große Löcher ausstechen
7. Aus dem überschüssigen Teig einen weiteren Bagel formen
8. Jeden Rohling von beiden Seiten ca. 30 Sekunden in Wasser kochen
9. Bei ca. 150 Grad Celsius 15 bis 20 Minuten backen