

Bagels

Oven: 200°C. – 20 minuten bakken

Ingrediënten:

- 500 g patentbloem
- 300 ml lauw water
- 1 zakje gedroogde gist
- 1 el suiker
- 3 el honing
- 1 tl zout
- sesamzaad
- maanzaad



Bereiding:

- Meng het water, de gist en suiker circa 10 minuten in een kommetje totdat het gaat schuimen.
- Voeg bloem toe en kneed circa 10 minuten tot een egaal deeg. Voeg tijdens het kneden het zout toe.
- Vorm een bol, leg in een geoliede kom en laat afgedekt circa 60 minuten rijzen.
- Verwarm de oven voor.
- Breng een pan met ruim water aan de kook en voeg de honing toe.
- Verdeel het deeg in 8 bollen, steek een vinger door de bol een maak een gat van 4-5 cm.
- Leg de bagels een voor een in het hete water en kook ze circa 2 minuten. Schep uit de pan en laat uitlekken op een doek.
- Dep de bagels in het zadenmengsel en leg op de bakplaat met een bakmat.
- Bak ze in circa 20 minuten goudbruin en knapperig.