

11. April 2011

Bagels nach Peter Reinhard

Anfang März hat „elly“ mir ein Rezept für Bagels von Peter Reinhard empfohlen, das ich gleich auf meine Nachbackliste gesetzt habe. Bücher von Reinhard hatte ich bis dahin nicht (inzwischen schon...). Umso neugieriger war auch, wie seine Bagels schmecken werden. Bagels hatte ich im Oktober 2010 das erste und einzige Mal gebacken. Nun also die Fortsetzung.

Das Rezept habe ich um 10 g Wasser ergänzt. Es arbeitet mit langer, kalter Führung und einem sehr flüssigen Vorteig.

Von außen sehen die Bagels fast perfekt aus. Beim Aufschneiden war ich dann doch überrascht, wie dicht die Krume ist, obwohl die Teiglinge im Ofen kräftig aufgegangen sind. Ich vermute aber fast, dass Bagels generell eher dichte Krumen haben. Zumindest ist mir das so aus den USA in Erinnerung ... Geschmacklich keine Besonderheit, aber mit passendem Belag durchaus annehmbar.

Vorteig

- 48 g Weizenmehl 550
- 80 g Wasser
- 1 g Biofrischhefe

Hauptteig

- Vorteig
- 260 g Weizenmehl 550
- 80 g Wasser
- 3 g Biofrischhefe
- 20 g Honig
- 8 g Salz

Die Vorteigzutaten verrühren, 3 Stunden bei Raumtemperatur anspringen lassen und weitere 12 Stunden im Kühlschrank aufbewahren.

Hefe und Wasser mischen, 3 Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit die übrigen Zutaten vermengen und dann mit dem Hefewasser 1 Minute auf niedrigster und 10-15 Minuten auf zweiter Stufe zu einem festen, homogenen Teig kneten.

Vier Teiglinge zu je 125 g abwiegen und rund wirken. 5 Minuten entspannen lassen, dann flachdrücken, mit dem Finger ein Loch in die Mitte drücken und den Teigling so lange um den Finger kreiseln lassen bis sich ein ca. 10 cm breiter Ring gebildet hat.

Die geformten Teiglinge 1,5 Stunden abgedeckt zur Gare stellen und anschließend 10 Stunden im Kühlschrank aufbewahren.

Anschließend Wasser zum Sieden bringen und die Teiglinge von jeder Seite je 1 Minute darin ziehen lassen.

Bei 250°C 15 Minuten hellbraun backen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 1/2 Stunde

