

# Enkle, gode bagels



I det siste har jeg tenkt mye på bagels. Det er i og for seg ikke noe nytt. At jeg tenker på mat, altså. Men helt siden jeg spiste en himmelsk god bagels i byen forleden, har den runde rundstykkemultringen opptatt meg. Jeg har aldri bakt bagels før, nemlig. Det har virket så komplisert og masete. Etterhvert har det blitt en bøyg. Bollefrua og den store bagelsbøygen. Men slik kan ikke en deighvisker ha det. Så da krøp jeg til korset (eller skal jeg si krybben?) og bakte bagels. Og de ble skikkelig gode! Og vet du hva? Kan jeg, så kan du. ☐

## **Bagels til julebrunchen:**

(8 stk)

*0,5 pakke gjær*

*3 dl lunkent vann*

*1 ss sukker + 3 til å ha i kokevannet*

*2 ts salt*

*400 – 450 g siktet hvetemel*

*1 egg + 1 ss melk til pensling, sammenpisket (kan sløyfes)*

*sesamfrø eller lignende, til topping (kan sløyfes)*

Ha gjær, sukker og vann i en eltebolle og la stå i 5 minutter. Ha i salt og 400 g hvetemel og elt i ti minutter på lav hastighet. Hvis deigen er så klissete at du tenker den blir vanskelig å håndtere, så tilsetter du en ss mel om gangen mens maskinen går til deigen kjennes litt fastere. Alternativt kan du ha deigen på benken med tilsvarende mengde mel og elte den med hendene. Dette gir deg bedre kontroll. Ikke bruk mer enn 450 mel tilsammen i hele deigen. Form til et rundt emne og legg i en lett oljet bakebolle. (Ta ca en ts olivenolje i en bolle og gni innsiden med oljen.) Dekk med plast og la heve til dobbel størrelse, ca 60 minutter.



Sett ovnen på 220 grader. Ha deigen på benken og form til en pølse. Del i åtte ca like store emner, mine veide omtrent 85 gram hver. Sett samtidig en stor kjele med vann på kok og tilsett tre ss sukker i vannet. Finn også frem et stekebrett dekket med bakepapir. Trill så runde boller av hvert emne. Bruk skaftet på en tresleiv og stikk den rett gjennom midten av hver bolle. Hold/press sleiven ned mot benken mens du lager sirkler på benken men sleiven. Hullet i midten av bollen vil da utvide seg og den vil ligne en smultring/bagel. Legg til side på et brett og gjenta med alle bollene. Bruk en hullsleiv eller lignende til å føre tre av bagelsene ned i det kokende vannet. De skal koke 1 – 1,5 minutt tilsammen. Snu bagelsene



med to ss etter ca halve tiden. De vil blåse seg litt opp. Bruk hullsleiven til å fiske opp bagelsene. La de renne litt av seg over gryta før du legger de på stekebrettet. Når alle er kokt, pensler du de med egg og strør over ønskede frø. Stek midt i ovnen i ca 20 minutter. Avkjøl på rist.



Spis bagels med ditt favorittpålegg og KOS DEG!

