

Zelfgemaakte bagels

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Moeilijk

Ingrediënten

25 gram verse gist (of 7 g gedroogde gist per 25 g verse gist)
500 ml water (lauw)
1 eetlepel zout
2 eetlepels honing
850 gram patisseriebloem
1 eiwit
sesamzaadjes

Bereidingswijze

1. **Neem een grote mengkom. Los de gist op in het lauwe water. Voeg het zout en de honing toe. Voeg hier de bloem aan toe en kneed tot een stevig, elastisch deeg.**
2. **Dek af met een schone theedoek en laat minstens een uur rijzen, of tot het deeg verdubbeld is.**
3. **Maak er 12 bollen van. Druk ze plat en maak met je vinger een gat in het midden van elke bol.**
4. **Leg ze naast elkaar op een met bakpapier beklede bakplaat en laat afgedekt opnieuw 45 minuten rijzen.**
5. **Breng een grote pan water aan de kook.**
6. **Leg er een bagel in en draai na 1 minuut om. Laat nog 1 minuut garen en schep uit het water met een schuimspaan. Laat uitlekken op keukenpapier. Doe dit met alle bagels.**
7. **Bestrijk de bovenkant met een beetje eiwit en bestrooi met sesamzaadjes.**
8. **Schik de bagels naast elkaar op bakpapier op een bakplaat en zet 25 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven.**

9. **Laat even afkoelen.**