Brood & bakken / Canada

Bagels uit Montreal

Bagels gekookt in honingwater en gebakken in een houtoven, zoeter en dunner dan die uit New York.

Tijd 145 min **Personen** 12

Dit heb je nodig.

- ☐ 700 g Stevige bloem
- ☐ 300 ml Warm water
- ☐ 10 g Droge gist
- ☐ 2 stuks eieren
- ☐ 60 ml Plantaardige olie
- ☐ 60 gram suiker
- ☐ 150 g Honing — voor het kokende water
- ☐ 150 g Sesamzaad
- ☐ 100 g maanzaad
- ☐ 1 theelepel zout

Zo maak je het.

01 Los de gist en de suiker op in het warme water en laat dit tien minuten staan, tot het gaat schuimen.

02 Kneed een deeg van de bloem, het gistmengsel, de eieren, de olie en het zout en kneed het een kwartier tot het elastisch is.

03 Laat het op een warme plek een uur en twintig rijzen, tot het verdubbeld is.

04 Verdeel het in twaalf, rol elk tot een touw en verbind de uiteinden tot een ring met een groot gat.

05 Breng een grote pan water met de honing aan de kook en laat de ringen met drie of vier ringen tegelijk zakken.

06 Kook ze een minuut per kant en rol ze meteen door sesam- of maanzaad.

07 Bak gedurende twintig minuten op 230 °C tot een diepgouden korst. Draai ze halverwege een keer om.

Recept & herkomst UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
recipes.dvs-services.be / montreal-bagels