

# ***GRUNDDEJ TIL BAGELS***

Copyrights Susie Funder

## **DEJ**

3 spsk. Sukker  
2 tsk. tørgær  
600g økologisk hvedemel  
350 ml lunkent vand  
1 tsk. fint salt  
1 helt æg

## **Arbejdsanvisning**

### **Startdej**

I det lunkne vand blandes sukkeret, tørgær og 2 spsk. mel, lad det hæve på et varmt sted i ca 10 min.

### **Dej**

Bland det resterende mel med salt, tilsæt startdejen og ælt med dejkrogene og derefter med hænderne dejen elastisk. Læg dejen i en skål og lad den hæve i ca. 30 min. på et varmt sted, indtil den har fordoblet volumen.

Ælt dejen endnu en gang grundig igennem og del den i 10 portioner, hvert dejstykke formes til en flad kugle, i midten udstikkes et stort hul ca. 2-3 cm Ø.

Lad bagels hæve endnu en gang i 10 min.

### **Koges og bages**

I en kasserolle bringes ca. 3 liter vand og 2 spsk. sukker til kogning, skru ned, vandet må ikke koge men kun simre, 2 til 3 bagels lægges i det varme vand og lad dem simre på hver side i 3 min., tag dem op og læg dem på en med bagepapir belagt bageplade, derefter tages en ny portion bagels, indtil alle er kogt.

Pisk det hele æg med en gaffel og pensle oversiden af alle bagels med den og bag bagelserne ved 200°C i ca. 20 min., vend dem alle og bag videre i endnu 10 min.

Pynt med glasur mv.

God arbejdslyst :o)

Med venlig hilsen

Monika Funder Bonde & Susie Funder

KageButikken