

Zwarte bagel

Image



Zwarte bagel

Heerlijke zwarte bagels, afgewerkt met Bak Speciaal Deco Duo, nigella zaad en grof zeezout! So good!

26°C

240°C

ca. 18 min

150 stuks

Ingrediënten

5.000 gram Bak speciaal Bio tarwebloem natura 100%

400 gram Kleinbrood superieur 8%

300 gram Suiker 6%

75 gram Zout 1,5%

150 gram Gist 3%

3.000 gram Water 60%

100 gram Actieve houtskool poeder 2%

Afwerken

Suiker

Heel ei

Bak Speciaal Deco Duo

Grof zeezout

Nigella zaad

Instructies [Afdrukken](#) [Download PDF](#)

1. Kneed de grondstoffen met een spiraalkneder tot een goed afgekneed deeg.
2. Verdeel het deeg in twee gelijke delen en draai door één deel het actieve houtskool poeder tot twee degen.
3. De gewenste deegtemperatuur is ca. 26°C.

4. Maak van beide degen 2 gelijkmatige stukken, maak ze plat en vierkant en leg alle vier de stukken om en om op elkaar.
5. Bol op en geef ca. 60 minuten voorrijs.
6. Verdeel het deeg met de opbol verdeel machine en plaats op geperforeerde bakplaten.
7. Duw in iedere bol met je vinger een gat om een bagel vorm te krijgen.
8. Laat ca. 20 minuten rijzen.
9. Vul een grote pan met $\frac{3}{4}$ water en een flinke schep suiker en breng aan de kook.
10. Voeg de bagels toe aan het water, beide kanten voor 30 seconden.
11. Leg de bagels op zijn kop terug op de bakplaat.
12. Laat de bagels drogen, smeer in met heel ei en werk af met **Bak Speciaal Deco Duo**, grof zeezout en nigella zaad.
13. Bak af met stoom voor ca. 18 minuten.

Image



Image



Image

