

Bagels med kerner

Tilberedningstid
48 timer

Antal personer
10 bagels

Forfatter
Anna's Favoritter

Ingredienser

Fodring af surdej

- 60g mel (20g fuldkorn 40g hvedemel)
- 60g vand
- 60g surdej

Surdejs bagels

- 600g mel
- 310-360g vand
- 150g aktiv og ung surdej
- 15g salt

Fremgangsmåde

Fodre surdejen med mel, vand og surdej så den unge og aktive surdej kan bruges i dit bagværk, når den peaker ca. efter 4-6 timer

Bland mel og vand sammen og lad det stå min. 30 minutter. Dette er autolysefasen.
(jeg blander det ofte på samme tid som surdejen)

Når surdejen peaker, blandes den sammen med mel og vandblandingen.
Ælt det godt og lad det igen stå i 30 minutter.

Bland herefter salt i dejen og flyt det til en let olieret boks.
*(Jeg bruger en boks der er 23*23*16 cm)*

Nu skal der laves foldninger på dejen ca. 3 gange over de næste 2 timer til dejen holder sin form nogenlunde efter foldningen.

Du kan se hvordan man laver foldninger i videoen på min instagram "[annasfavoritter](#)".

Når du har lavet foldningerne, sættes dejen med låg i køleskabet i 12-40 timer.

Bagning:

Tænd ovnen på 220° alm ovn. Lad gerne pladen stå i ovnen og varme med.

Hæld dejen ud på et let melet bord. Skær dejen ud i passende bollestørrelser gerne med en dejskære, for at bevare så meget luft i dejen som muligt.

Tag en dejklump op og pres et hul med tommelfingeren i midten og forsøg at gøre bollen rund

Sæt vand over med lidt sukker og bagepulver i.

Kog bagels i 1 min på hver side

Pensel med olie og dyp dem i kerneblandingen før de kommer i ovnen i 20-30 min.

