

Bagels med kanel og rosiner (16 stk.)

Svamp:

1 ts. tørgær
450 g. højproteinmel
2 ½ cups lunkent vand

Dej:

1 ts. tørgær
420 g. højproteinmel
5 ts. stødt kanel
5 ss. sukker
2 ¾ ts. salt
2 ts. lyst maltmel
1 cup rosiner

Til kogning:

vand
1 ss. natron

Dag 1:

1. Bland mel, gær og vand.
2. Dæk skålen og lad den stå ved stuetemperatur i 2 timer - indtil dejen er skummende og boblende - dobbelt størrelse.
3. Tilsæt resten af gæren og pisk.
4. Bland 340 g. af melet med kanel, sukker, salt og malt og ælt det i dejen.
5. Bland det sidste mel i, til dejen er fast.
6. Tilsæt rosiner og ælt mindst 10 min. Dejen skal være fast og glat.
7. Del dejen i 16 lige store portioner - brug evt. en vægt.
 1. Lad dejportionerne hvile under et fugtigt klæde i 20 min.
 2. Tril hver portion til en pølse på størrelse med tre håndflader.
 3. Fold pølsen om hånden og tril overlappet med håndfladen.
 4. Stil ringene på en bageplade, og lad dem hvile under et fugtigt klæde.
 5. Lad ringene hvile, til de kan flyde i koldt vand (ca. 20-30 min., tør bagelen af efter flydetesten).
 6. Stil pladen i køleskab natten over.

Dag 2:

8. Tænd ovnen på 260°.
9. Bring vand til kogning i en stor gryde. Tilsæt natron.
10. Læg bagels i, et par stykker ad gangen. Kog dem 1-2 min. på hver side. Jo længere kogetid, des sejere bagels.
11. Dryp dem godt af (tør dem evt. med køkkenrulle) og læg dem på bagepladen igen.
12. Bag 5-6 min., vend pladen og bag yderligere 5-6 min.