



OVO CRUNCHY MÜESLI BAGELS



ZUBEREITUNG OVO CRUNCHY MÜESLI BAGELS

ZUTATEN

320 ml	warmes Wasser
20 g	Trockenhefe
450 g	Weizenmehl
1 TL	Salz
150 g	Ovomaltine Müesli Plus
50 g	Ovomaltine Müesli Plus, etwas zerkleinert
1	Ei

1. In einer grösseren Schüssel das Mehl, Trockenhefe und Salz vermischen.
2. Wasser nach und nach zugeben, alles zu einem Teig zusammenfügen.
3. Den Teig auf einer bemehlten Fläche etwa 5 bis 6 Minuten durchkneten, bis der Teig elastisch wird oder in einer Küchenmaschine mit den Knethaken verkneten.
4. Zum Schluss Ovomaltine Müesli Plus unter den Teig mischen.
5. Den Teig in eine leicht geölte Schüssel geben, mit einem feuchten Küchentuch zudecken und an einem warmen Ort für etwa 1,5 Stunden gehen lassen.
6. Anschliessend den Teig auf eine bemehlte Fläche geben und in 8 gleich grosse Teile aufteilen.
7. Teigstücke mit den Händen zu Kugeln formen, mit dem Finger ein Loch in der Mitte formen.
8. Wenn alle Bagels geformt sind, diese nochmals für etwa 10 Minuten ruhen lassen.
9. Anschliessend in einem Topf Wasser zum Kochen bringen und die Bagels hineinlegen, sodass sie schwimmen. Die Bagels für etwa 30 bis 45 Sekunden von jeder Seite kochen lassen und danach auf ein vorbereitetes Backblech mit Backpapier legen.
10. Das Ei mit einem Teelöffel Wasser in einer Schüssel verrühren und über die Bagels pinseln. Anschliessend Ovomaltine Müesli Plus darüber streuen.
11. Bagels bei 200 °C Umluft für 15 bis 20 Minuten backen.
12. Bagels herausnehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen.
13. Die abgekühlten oder noch etwas warmen Ovo Müesli Bagels aufschneiden, mit Ovomaltine Crunchy Cream bestreichen und nach Lust mit Früchten, Nüssen etc. belegen.

PRÉPARATION DU OVO CRUNCHY MÜESLI BAGELS

INGRÉDIENTS

320 ml	d'eau chaude
20 g	de levure sèche
450 g	de farine de blé
1 cc	de sel
150 g	d'Ovomaltine Müesli Plus
50 g	d'Ovomaltine Müesli Plus, légèrement haché
1	œuf

1. Dans un grand saladier, mélanger la farine, la levure sèche et le sel.
2. Ajouter l'eau petit à petit et mélanger pour former une pâte.
3. Pétrir la pâte sur une surface farinée pendant environ 5 à 6 minutes jusqu'à ce qu'elle devienne élastique ou la pétrir dans un robot ménager avec des crochets pétrisseurs.
4. Enfin, ajouter l'Ovomaltine Müesli Plus à la pâte.
5. Placer la pâte dans un saladier légèrement huilé, couvrir avec un linge humide et laisser lever dans un endroit chaud pendant environ 1 heure et demie.
6. Disposer ensuite la pâte sur une surface farinée et la diviser en 8 parties égales.
7. A partir de ces pâtons, façonner des boules à la main, et creuser un trou au milieu avec le doigt.
8. Après avoir formé tous les bagels, les laisser reposer à nouveau pendant environ 10 minutes.
9. Ensuite, faire bouillir de l'eau dans une casserole et y plonger les bagels de façon à ce qu'ils flottent. Faire cuire les bagels pendant environ 30 à 45 secondes sur chaque côté, puis les placer sur une plaque de cuisson préalablement recouverte de papier sulfurisé.
10. Dans un bol, mélanger l'œuf avec une cuillère à café d'eau et badigeonner les bagels de ce mélange. Ensuite, parsemer d'Ovomaltine Müesli Plus.
11. Faire cuire les bagels durant 15 à 20 minutes à 200 °C (chaleur tournante).
12. Sortir les bagels du four et les laisser refroidir sur une grille.
13. Couper les bagels Ovo Müesli encore tièdes ou refroidis, les tartiner d'Ovomaltine Crunchy Cream et selon les goûts, décorer de fruits, noix, etc.