

Bagels (9 st)

50 g	jäst
2 dl	ljummet vatten
3 msk	olja
1,5 tsk	salt
2 msk	socker
2 dl	rågsikt
5 dl	vetemjöl

Att koka i:

ca 3 lit	vatten
2 msk	socker

- Blanda rågsikt, vetemjöl, salt och socker i en bunke. Rör ut jästen med vattnet. Häll det i degen tillsammans med oljan. Arbeta degen ca 5 min i maskin. Täck med bakduk och låt jäsa ca 45 min.
- Ta upp degen och dela den i 9 delar. Trilla runda bullar som plattas till något. Tryck hål i mitten.
- Snurra degbullen runt pekfingret till en stor ring. Platta till brödet lite.
- Koka upp vatten och socker. Sjud några bagels i taget. De ska flyta upp, sjud ca 30 sek, vändas och få sjuda 30 sek på andra sidan. Ta upp med hålslev.
- Doppa ena sidan i tex vallmofrö. Lägg bröden med strösselsidan upp på bakpappersklädd plåt.
- Grädda i nedre delen av ugnen i 200° C, ca 20 min. Låt svalna på galler.

