

# Regnbue bagels

ca. 20 stk.



avanceret

● ● Op til 120 Min.



## Om opskriften:

Bagels er en type af bolle med hul i midten, der især er populære i USA. Bagels er anderledes end andre gæruller i det at de koges kort før de bages i ovnen. Dette gør at de får deres serkende lidt chewy konsistens.

Prøv denne version i de fineste regnbuefarver, de er gode til at give lidt festlig stemning til en helt almindelig madpakke, eller server dem til en børnefødselsdag, fastelavn, brunch eller i en anden anledning hvor lidt regnbuefarver vil gøre underværker.

## Ingredienser:

### Redskaber:

standmixer eller håndmixer  
kagerulle  
hulske

### Regnbue bagels:

25 g sukker  
50 g gær  
625 ml vand , lunkent  
2 ½ tsk. fint salt  
1000 g hvedemel  
Dr. Oetker Concentrated Yellow Colour  
Dr. Oetker Concentrated Orange Colour  
Dr. Oetker Concentrated Red Colour  
Dr. Oetker Concentrated Green Colour  
Dr. Oetker Concentrated Blue Colour  
1 spsk. Dr. Oetker Natron

### Serveringsforslag:

ca. 150 g flødeost  
Dr. Oetker Party Mix

## 1 Bagelsdej:

Dejen laves af 5 omgange, da det på denne måde er nemmere at få farven fordelt ordentligt i dejen, men dejen kan også laves af en omgang og derefter deles i 5 og farves, det kan bare være svært så at få æltet farven ordentligt ind i dejen.

Rør sukker og gær ud i det lune vand.

Hæld derefter 125 ml af det lune gærvand i et glas, og tilsæt 1 tsk. Concentrated Yellow Colour og bland det godt sammen.

Rør ½ tsk. salt og 200 g af melet sammen og tilsæt det gule gærvand. Ælt gerne dejen sammen i en standmixer med dejkrog eller brug en håndmixer med dejkroge - dejen kan også æltes sammen i hånden, det tager bare længere tid. Ælt dejen på laveste hastighed indtil den samler sig, hvis farven på dejen ikke er tilstrækkelig gennemtrængende, kan der tilsættes lidt mere farve. Sæt derefter hastigheden op på maksimum, dejen skal æltes i ca. 7 minutter på fuld hastighed, indtil den er glat og elastisk. Hvis dejen æltes i hånden, så drys lidt mel på bordet og ælt dejen i ca. 10 minutter.

Kom dejen i en ren skål smurt med olivenolie. Beklæd skålen med køkkenfilm og lad dejen hæve til dobbelt størrelse - det tager ca. 1 time.

Lav dej med alle farverne efter samme process som beskrevet ovenover. Det nemmeste er at lave den orange dej efter den gule, og derefter den røde, så den samme skål kan bruges uden at blive vasket imellem dejene. Bagefter laves den grønne og til sidst den blå dej.

## 2 Samling af de farvede deje:

Når alle dejene er hævet til dobbelt størrelse, skal de samles til en dej. Vend den røde dej ud på et meldryset bord og slå den let sammen. Form en rektangel på ca. 1 cm i tykkelse, brug gerne en kagerulle, og læg dejen på en meldryset bageplade. Gør det samme med den orange dej og placér den ovenpå den røde dej. Gentag med den gule, grønne og til sidst den blå dej.

Dæk dejen med et fugtigt, rent viskestykke så dejen ikke tørrer ud, og lad den hæve i 30 minutter.

### 3 Formning af bagels:

Fyld en stor gryde ca. 1/3 op med vand og bring vandet i kog - det skal ikke spilkoge, men blot simre. Tilsæt natron og rør i gryden.

Tænd ovnen på 180 °C varmluft eller 200 °C almindelig varme.

Tag en skarp kniv og skær en 2,5 cm bred strimmel på langs af dejen. Sno strimlen en omgang og skær den derefter over i to. Tag det ene stykke, sno den rundt om din hånd og fastgør enderne - sørg for at enderne sidder godt fast sammen, ellers kan de gå fra hinanden når de bliver kogt. Hullet skal være lidt større end man lige regner med, da dejen hæver op under kogning. Gør det samme for den anden dejstrimmel og for den resterende dej.

### 4 Kogning og bagning:

Læg en bagel på en hulske og kom den forsigtigt ned i det kogende vand. Kog den i 30 sekunder, og vend den derefter om på den anden side og kog i yderligere 30 sekunder. Lad bagelen dryppe af på et stykke køkkenrulle og kom den derefter over på en bageplade med bagepapir. Gentag for de resterende bagels.

Bag bollerne i 15-20 minutter midt i ovnen. Tjek om de er færdigbagte, ved at banke let på undersiden, det skal lyde hult. Lad dem køle af på en bagerist.

### 5 Serveringsforslag:

Server de farverige regnbuebagels skåret i halve og smurt med flødeost og drysset med lidt Rainbow Mix krymmel.

### Tips:

Det er nemmest at få farven ordentligt ind i dejen, hvis den laves af 5 omgange. Men hvis du vil, kan du lave én stor portion dej, dele den ind i 5 mindre portioner og derefter ælte farverne ind i dejen. Det er dog så lidt sværere at opnå en jævn indfarvning, end hvis farverne bliver tilsat fra starten.

Hvedemelet du vælger kan med fordel være noget med et højt proteinindhold (glutenindhold), da det giver et bedre glutennetværk og dermed en bedre struktur i de færdige bagels.