

HEMA

1. PRODUCTNAAM / PRODUCTNAME

NL Mix voor bagels

EN Bagel mix

FR Préparation pour bagels

DE Bagels-Backmischung

ES Mezcla para bagels

2. Claims en/and USP's

no colours or flavourings

3. WETTELIJKE INFORMATIE / LEGAL INFORMATION

NL MIX VOOR BAGELS Ingrediënten: tarwebloem, havervlokken, tarwegluten, geijoderd zout, gistpoeder, zonnebloempitten, lijnzaad, gierst, weipermeaat (melk), enzym, emulgator E491. Bevat mogelijk rogge, gerst, spelt, ei, soja, mosterd, sesamzaad, lupine.

Voedingswaarde per 100g: energie 1428kJ 337kcal, vet 2.6g/waarvan verzadigd vet 0.5g, koolhydraten 69.8g/waarvan suikers 1.5g, voedingsvezel 3.5g, eiwit 12.3g, zout 2.16g.

Voedingswaarde per 100g bereid product: energie 1185 kJ 281 kcal, vet 5.3g/waarvan verzadigd vet 2.3g, koolhydraten 47.4g/waarvan suikers 1.1g, voedingsvezel 2.3g, eiwit 9.7g, zout 1.50g. Droog en bij een gematigde temperatuur bewaren. Ten minste houdbaar tot: zie verpakking.

EN BAGEL MIX Ingredients: wheat flour, oat flakes, wheat gluten, iodised salt, yeast powder, sunflower seeds, flaxseed, millet, wey permeate (milk), enzyme, emulsifier E491.

May contain: rye, barley, spelt, egg, soya, mustard, sesame seed, lupin. **Nutritional value per 100g:** energy 1428kJ 337kcal, fat 2.6g/of which saturates 0.5g, carbohydrates 69.8g/of which sugars 1.5g, fibre 3.5g, protein 12.3g, salt 2.16g. **Nutritional value per 100g,**

prepared: energy 1185 kJ 281 kcal, fat 5.3g/of which saturates 2.3g, carbohydrates 47.4g/of which sugars 1.1g, fibre 2.3g, protein 9.7g, salt 1.50g. Store in a cool, dry place. Best before: see packaging.

FR PRÉPARATION POUR BAGELS Ingrédients: farine de blé, flocons d'avoine, gluten de blé, sel iodé, poudre à lever, graines de tournesol, graines de lin, millet, perméat de lactosérum (lait), enzyme, émulsifiant E491. Peut contenir: seigle, orge, épeautre, œuf, soja, moutarde, graines de sésame, lupin.

Valeur nutritive pour 100g: énergie 1428kJ 337kcal, matières grasses 2.6g/dont acides gras saturés 0.5g, glucides 69.8g/dont sucres 1.5g, fibres alimentaires 3.5g, protéines 12.3g, sel 2.16g. **Valeur nutritive pour 100g de produit**

préparé: énergie 1185 kJ 281 kcal, matières grasses 5.3g/dont acides gras saturés 2.3g, glucides 47.4g/dont sucres 1.1g, fibres alimentaires 2.3g, protéines 9.7g, sel 1.50g. À conserver au sec et à l'abri de la chaleur. À consommer de préférence avant: voir emballage.

DE BACKMISCHUNG FÜR BAGELS **Zutaten:** Weizenmehl, Haferflocken, Weizengluten, jodiertes Speisesalz, Hefepulver, Sonnenblumenkerne, Leinsamen, Hirse, Molkepermeat (Milch), Enzym, Emulgator E491. Enthält möglicherweise Roggen, Gerste, Dinkel, Ei, Soja, Senf, Sesamsamen, Lupinen. **Nährwerte pro 100g:** Energie 1428kJ 337kcal, Fett 2.6g/davon gesättigte Fettsäuren 0.5g, Kohlenhydrate 69.8g/davon Zucker 1.5g, Ballaststoffe 3.5g, Eiweiß 12.3g, Salz 2.16g. **Nährwerte pro 100g zubereitetes Produkt:** Energie 1185 kJ 281 kcal, Fett 5.3g/davon gesättigte Fettsäuren 2.3g, Kohlenhydrate 47.4g/davon Zucker 1.1g, Ballaststoffe 2.3g, Eiweiß 9.7g, Salz 1.50g. Kühl und trocken lagern. Mindestens haltbar bis: siehe Verpackung.

ES MEZCLA PARA BAGELS **Ingredientes:** harina de trigo, copos de avena, gluten de trigo, sal yodada, levadura en polvo, pipas de girasol, semillas de linaza, mijo, permeato de suero (leche), enzima, emulgente E491. Puede contener centeno, cebada, espelta, huevo, soja, mostaza, semillas de sésamo, altramuces. **Valor nutritivo por 100g:** energía 1428kJ 337kcal, grasas 2.6g/de las cuales ácidos grasos saturados 0.5g, hidratos de carbono 69.8g/de los cuales azúcares 1.5g, fibra alimentaria 3.5g, proteínas 12.3g, sal 2.16g. **Valor nutritivo por 100g de producto preparado:** energía 1185 kJ 281 kcal, grasas 5.3g/de las cuales ácidos grasos saturados 2.3g, hidratos de carbono 47.4g/de los cuales azúcares 1.1g, fibra alimentaria 2.3g, proteínas 9.7g, sal 1.50g. Guardar en un lugar fresco y seco. Consumir preferentemente antes del: ver envase.

320g

Bereidingswijze:

Oven: Inhoud verpakking: 300 gram mix voor bagels, 20 gram decoratie zadenmix. **Zelf toevoegen:** 150 ml water, 15 gram boter, 1 ei voor bestrijken bagels. **Recept bagels:** 300 gram mix voor bagels, 150 ml water, 15 gram boter. **Materiaal:** Weegschaal, handmachine of keukenmachine (met deeghaak), mengkom, maatbeker, plastic folie, deegroller, theedoek, kwastje, met bakpapier beklede bakplaat. **Bereidingswijze Stap 1:** Verwarm de elektrische oven voor op 200°C (heteluchtoven 180°C). Kneed met de machine de mix voor bagels, water en boter in circa 3 minuten tot een deeg. Kneed met de hand het deeg circa 3 minuten tot een soepel deeg. Plaats het deeg in een kom en dek af met plastic folie. Laat het deeg circa 40 minuten in een kom rijzen op een warme plek (min. 20°C). **Stap 2:** Verdeel het deeg in 6 gelijke stukken, circa 75 gram p/stuk. Rol het deeg uit tot een gelijkmatige staaf (+/- 25cm) en vouw de staaf tot een bagel. Sluit de uiteinden goed aan. Leg de bagels op een met bakpapier beklede bakplaat. Leg een vochtige theedoek over de bagels en laat circa 35 minuten narijzen op een warme plek (min. 20°C). **Stap 3:** Klop het ei los. Bestrijk de bagels met ei. Decoreer de bagels met de decoratie zadenmix. Bak de bagels in circa 20 minuten gaar. Eet smakelijk! **Belegtip:** Beleg je bagel met zalm, roomkaas en dille. Een frisse combinatie!

Preparation:

Oven: Contents: 300g bagel mix, 20g seed mix for decoration. **Add:** 150 ml water, 15g butter, 1 egg for brushing the top. **Bagel recipe:** 300g bagel mix, 150 ml water, 15g butter. **Equipment:** Weighing scales, hand mixer or stand mixer (with dough hook), mixing bowl, measuring jug, cling film, rolling pin, tea towel, brush, baking tray lined with baking paper.

Directions Step 1: Preheat the oven to 200°C (electric) or 180°C (convection). Using the mixer, knead the bagel mix, water and butter to a dough in approx. 3 minutes. Knead the dough by hand for approx. 3 minutes until soft and supple. Transfer to a bowl and cover with cling film. Leave to rise for approx. 40 minutes in a warm place (at least 20 °C). **Step 2:** Divide the dough into 6 equal pieces of approx. 75g each. Roll the dough into a long sausage shape (approx. 25 cm long) and bring the ends together into a bagel shape. Seal the ends together well. Place the bagels on the lined baking tray. Cover with a damp tea towel and leave to rise for approx. 35 minutes in a warm place (at least 20 °C). **Step 3:** Beat the egg and brush the bagels with the egg wash. Decorate with the seed mix. Bake the bagels for approx. 20 minutes. Enjoy! **Bagel filling idea:** Fill your bagel with salmon, cream cheese and dill - a refreshing combination!

Préparation :

Four : Contient : 300 g de préparation pour bagels, 20 g de graines pour la décoration.

Ajouter : 150 ml d'eau, 15 g de beurre, 1 œuf pour badigeonner les bagels. **Recette des**

bagels : 300 g de préparation pour bagels, 150 ml d'eau, 15 g de beurre. **Ustensiles :**

Balance, mixeur-batteur ou robot de cuisine (avec crochet à pâte), bol mélangeur, gobelet gradué, film fraîcheur, rouleau à pâtisserie, essuie de cuisine, pinceau et plaque de four recouverte de papier de cuisson. **Préparation Étape 1 :** Préchauffez le four à 200°C

(chaleur tournante à 180°C). À l'aide du robot de cuisine, pétrissez pendant 3 minutes environ la préparation pour bagels jusqu'à obtenir une belle pâte. Continuez à malaxer le mélange à la main pendant 3 minutes environ pour obtenir une pâte souple. Posez la pâte dans un grand bol que vous recouvrez de film élastique. Laissez lever la pâte pendant 40 minutes environ dans un endroit chaud (20°C minimum). **Étape 2 :** Partagez la pâte en 6 portions égales de 75 g chaque environ. Formez un boudin régulier de +/-25cm, que vous roulez ensuite en anneau. Rattachez bien les extrémités. Posez les bagels sur une plaque de four couverte de papier cuisson. Recouvrez la plaque d'un essuie de cuisine humide et laissez lever la pâte pendant 35 minutes environ dans un endroit chaud (20°C minimum).

Étape 3 : Battez l'œuf. À l'aide du pinceau, badigeonnez de l'œuf sur les bagels.

Saupoudrez les bagels du mélange de graines. Faites cuire les bagels pendant 20 minutes environ. Bon appétit ! **Idée gourmande :** Les bagels sont succulents accompagnés de saumon, fromage crémeux et d'aneth. Très bon et très frais !

Zubereitung:

Backofen: Verpackungsinhalt: 300 g Bagels-Backmischung, 20 g Körnermischung zum Garnieren. **Sie fügen selbst hinzu:** 150 ml Wasser, 15 g Butter oder Margarine, 1 Ei zum Bestreichen. **Zubereitung:** 300 g Bagels-Backmischung, 150 ml Wasser, 15 g Butter oder Margarine. **Materialien:** Waage, Handmixer oder Küchenmaschine (mit Knethaken),

Rührschüssel, Messbecher, Frischhaltefolie, Teigroller, Geschirrtuch, Backpinsel, mit Backpapier ausgelegtes Backblech. **Zubereitung, Schritt 1:** Den Backofen vorheizen (Ober- und Unterhitze 200 °C , Umluft 180 °C). Bagels-Backmischung, Wasser und Butter/Margarine in ca. 3 Minuten mit dem Mixer zu einem Teig kneten. Diesen dann von Hand etwa 3 Minuten lang geschmeidig kneten. Den Teig in die Schüssel legen, mit Frischhaltefolie abdecken und ca. 40 Minuten an einem warmen Ort (mind. 20 °C) gehen lassen. **Schritt 2:** Den Teig in 6 gleiche Stücke teilen, ca. 75 g pro Stück. Jedes Stück zu einer gleichmäßigen Rolle formen (Länge ca. 25 cm) und zu einem Ring biegen. Die

Teigenden gut zusammenfügen. Die Bagels auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit einem feuchten Geschirrtuch abdecken und noch ca. 35 Minuten an einem warmen Ort (mind. 20 °C) gehen lassen. **Schritt 3:** Das Ei verquirlen, die Bagels damit bestreichen und mit der Körnermischung bestreuen. Die Bagels ca. 20 Minuten backen. Guten Appetit! **Serviertipp:** Die Bagels mit Lachs, Frischkäse und Dill belegen. Einfach köstlich!

Preparación:

Horno: Contenido del envase: 300 g de mezcla para bagels, 20 g de mezcla de semillas para decorar. **Añadir:** 150 ml de agua, 15 g de mantequilla, 1 huevo para pintar los bagels.

Receta para bagels: 300 g de mezcla para bagels, 150 ml de agua, 15 g de mantequilla.

Materiales: Báscula de cocina, batidora de mano o procesadora (con gancho para amasar), bol, vaso graduador, plástico de cocina, rodillo, paño de cocina, pincel, bandeja de horno recubierta con papel de horno. **Modo de preparación Paso 1:** Precalentar el horno eléctrico a 200°C (horno de aire caliente a 180°C). Amasar con la batidora/procesadora la mezcla para bagels, el agua y la mantequilla durante aprox. 3 minutos hasta que se forme una masa. Amasar a mano durante aprox. 3 minutos hasta que se forme una masa flexible. Colocar la masa en un bol y recubrir con plástico de cocina. Dejar fermentar la masa en un bol durante aprox. 40 minutos en un lugar caliente (mín. 20°C). **Paso 2:** Repartir la masa en 6 porciones iguales, de aprox. 75 g por unidad. Extender la masa hasta formar una barra uniforme (+/- 25cm) y doblar la barra para formar un bagel. Unir bien los extremos. Colocar los bagels en una bandeja de horno recubierta con papel de horno. Colocar un paño de cocina húmedo sobre los bagels y dejar fermentar durante aprox. 35 minutos en un lugar caliente (mín. 20°C). **Paso 3:** Batir el huevo. Pintar los bagels con huevo. Decorar los bagels con la mezcla de semillas para decorar. Colocar los bagels en el horno durante aprox. 20 minutos. ¡A disfrutar! **Sugerencia:** Recubrir el bagel con salmón, queso de crema fresco y eneldo. ¡Una combinación refrescante!

6.

OVERIGE INFORMATIE

Postcode

Artikelnummer: 10260083

Barcode:

HEMA B.V. POSTBUS 37110, 1030 AC AMSTERDAM NL.

WWW.HEMA.NL