

## US-Bäckerei: will mit Riesenbagel ins Guinness-Buch

**Syracuse / NY.** (30.08. / eb) Das Rezept: Man nehme 300 Kilogramm Mehl, 225 Gramm Trockenhefe, 24 Kilo Malz und sechs Kilo Salz. Man stelle daraus einen Teig her und forme einen Bagel. Den blanchiere man 30 Minuten in einem Gefäß, das mehr als 3.400 Liter kochendes Wasser enthält. Danach backe man ihn bei 150 Grad Celsius ungefähr zehn Stunden. Das erhoffte Resultat: der Welt größte Bagel und ein Eintrag dieses Monsters ins Guinness-Buch der Rekorde.

Die «New York State Fair 2004» war der Anlass, zu der die im US-Bundesstaat New York bekannte Bäckerei «Bruegger's Bagels» den Giganten von 1,8 Metern Durchmesser und einem Gewicht von 394 Kilo produzierte. Sie hofft damit den alten Rekord von «Lender's Bagels» zu brechen, die 1998 in Mattoon / Illinois einen 324 Kilo schweren Blaubeer-Bagel auf die Waagschale gebracht hatten.

Zu diesem Zweck hatte Bruegger's sogar ein Ingenieurbüro beauftragt, einen ausreichend großen Kessel zu konstruieren, in dem der Riese gekocht werden konnte. Um den Bagel dort hinein zu hieven, bedurfte es eines kleinen Krans. Auch der Ofen, in den das Backwerk anschließend bugsiert wurde, war eigens für den großen Brocken maßgeschneidert worden, berichten verschiedene US-Medien.



**Messebesucher bestaunen während der «New York State Fair 2004» den 394 Kilogramm schweren Monster-Bagel von «Bruegger`s Bagels», mit dem die Bäckerei aus Syracuse / NY ins Guinness-Buch der Rekorde will.**