

Bagels made in New York

Pour 15 bagels:

- 540 ml + 50 ml d'eau
- 2 cc de levure de boulanger déshydratée
- 900 g de farine T45 (je viens de voir que j'ai utilisé de T55! mais ça marche aussi! j'ai dû en rajouter 50 g pour avoir une pâte moins collante)
- 1 cs de miel
- 20 g de beurre à température ambiante
- 1 cc de sel
- Pour le pochage: 2 l d'eau, 1 cs de bicarbonate de soude (ou de sel) et 1 cs de sucre
- Pour badigeonner: 1 blanc d'oeuf



Faire tiédir 50 ml d'eau et y délayer la levure.

Dans le bol du robot (équipé du pétrin), verser d'abord 500 g de farine, puis l'eau, le sel, le miel et le beurre. Tout en pétrissant, ajouter la levure diluée et le reste de farine. Pétrir au moins 10 min jusqu'à ce que la pâte soit lisse et se détache des parois du bol. A ce stade, ma pâte me paraissant encore collant, j'ai rajouté 50 g de farine supplémentaire et repétri.

Le livre préconise de huiler un grand saladier afin d'y déposer la pâte (pour ma part, je l'ai laissée lever dans le bol du robot) et de couvrir de film alimentaire. Laisser lever au moins 1h30 jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.

Dégazer la pâte en appuyant dessus avec la paume de la main pour chasser l'air, puis en la repliant 2 à 3 fois sur elle-même.

Bien fariner ses mains et le plan de travail puis diviser la pâte en 15 morceaux. Façonner chacun en boules puis à l'aide du pouce, faire un trou au centre de 3-4 cm de diamètre afin de lui donner la forme d'un anneau. Placer les bagels



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>

ainsi formés sur une feuille de papier sulfurisé légèrement farinée et laisser reposer 10 min.

Pendant ce temps, faire chauffer les 2 l d'eau dans une grande casserole (ou un faitout) avec le bicarbonate et le sucre.

Étendre un torchon propre sur le plan de travail et préchauffer le four à 180°.

Dès que l'eau frémit, plonger les bagels un par un pendant 15 secondes sur chaque face, en les retournant avec deux grandes cuillères. Égoutter sur le torchon et placer sur deux plaques à pâtisserie. Les badigeonner de blanc d'oeuf (on peut en saupoudrer quelques-uns de graines de sésame).

Enfourner et laisser cuire 15 min (intercaler les plaques à mi-cuisson pour une cuisson uniforme) jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

A la sortie du four, laisser refroidir sur une grille.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>